

# 叶兴阳

## 双语音标有声读物

叶兴阳  
英语教育创始人  
双音阅读教育创始人

中国英语教育协会副会长  
中国英语教育协会理事  
中国英语教育协会常务理事

## 双语音标 阅读创始人

## 注音阅 读英语 教育之父

叶兴阳

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。

叶兴阳先生长期致力于英语教育研究，特别是在英语发音和听力理解方面有着独到的见解。他提出的“双音阅读”理论，强调通过模仿和重复来掌握英语发音，这一理论在英语教育界产生了深远影响。

叶兴阳先生还积极参与英语教育公益事业，多次举办英语培训讲座，为广大学子提供优质的教育资源。他的教育理念和教学方法深受广大师生的欢迎。

叶兴阳先生还积极参与英语教育公益事业，多次举办英语培训讲座，为广大学子提供优质的教育资源。他的教育理念和教学方法深受广大师生的欢迎。

叶兴阳先生长期致力于英语教育研究，特别是在英语发音和听力理解方面有着独到的见解。他提出的“双音阅读”理论，强调通过模仿和重复来掌握英语发音，这一理论在英语教育界产生了深远影响。

叶兴阳先生还积极参与英语教育公益事业，多次举办英语培训讲座，为广大学子提供优质的教育资源。他的教育理念和教学方法深受广大师生的欢迎。

叶兴阳先生还积极参与英语教育公益事业，多次举办英语培训讲座，为广大学子提供优质的教育资源。他的教育理念和教学方法深受广大师生的欢迎。

叶兴阳先生还积极参与英语教育公益事业，多次举办英语培训讲座，为广大学子提供优质的教育资源。他的教育理念和教学方法深受广大师生的欢迎。

## 注音阅读英语教育之父

# 叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

**编者：**叶兴阳

**内容来源：**公共领域英文原著

**适用对象：**英语学习者、教师、研究者

**版本日期：**2025 年

# 目录

共 1 个章节

## 1. 10 款美味新蛋糕, (10 Luscious New Cakes,) 000001

---

### 使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

# 10 款美味新蛋糕，(10 Luscious New Cakes,)

## 第1/1页

[ˈlevər]  
**LEVER**  
杠杆

杠杆

[ˈɡoʊldən][ˈdʒuːbɪliː, ˌdʒuːbrɪˈliː]  
**Golden Jubilee**  
金的 禧年

金禧纪念

[ˌjuː es ˈeɪ] - - -  
**USA 1895 - 194510**  
美国 - - -

美国 1895-194510

[ˈlʌʃəs] [nuː] [keɪks]  
**LUSCIOUS NEW CAKES**  
甜美 新的 蛋糕

美味新蛋糕

[meɪd] [baɪ] [sprɑɪz] [əˈmeɪzɪŋ] [nuː] [wʌn] - [boʊl] [ˈmeθəd]  
**MADE BY SPRY'S AMAZING NEW ONE - BOWL METHOD**  
制成 经过 斯普里 惊人的 新的 一 - 碗 方法

采用SPRY全新一碗式制作方法

— [noʊ] [ˈbʌtər] [ˈniːdɪd] !  
— **NO BUTTER NEEDED !**  
— 不 黄油 需要 !

— 无需黄油！

[ɪts] [ˈiːzi] [naʊ] [tuː, tə] [ɡet] [ˈlaɪtər] , [mɔːr] [dɪˈlɪʃəs] [keɪks] — [ˈiːv(ə)n] [ɪf] [jʊə(r)] [ʃɔːrt] [ɑːn]  
**IT'S EASY NOW TO GET LIGHTER , MORE DELICIOUS CAKES — EVEN IF YOU'RE SHORT ON**  
它是 简单的 现在 到 得到 打火机 , 更多的 可口的 蛋糕 — 甚至 如果 你是 短的 在  
[ˈʃʊɡər] !  
**SUGAR !**  
糖 !

现在即使糖不够，也很容易做出更轻盈、更美味的蛋糕！

[sez] [ænt] Jenny1  
**says Aunt Jenny1**  
说道 阿姨 Jenny1

珍妮阿姨说1

[ˈbetər] [keɪks] [ðæn; ðən][ˈevər] , [sprɑɪz] [nuː] [wei]  
**Better cakes than ever , Spry's new way**  
更好的 蛋糕 比 曾经 , 斯普里 新的 方式

Spry 的全新方式，带来更美味的蛋糕

[noʊ] [ˈbʌtər] [ˈniːdɪd] [fɔːr; fər][ə; eɪ][ˈsɪŋɡ(ə)l] [keɪk] !  
**No butter needed for a single cake !**  
不 黄油 需要 为了 一个 单身的 蛋糕 !

做蛋糕不需要黄油！

[noʊ] [ˈkriːmɪŋ] [naʊ] — [juː, jʊ] [seɪv] [tuːˈtuː] / [θriː] [ˈmɪksɪŋ] [taɪm]  
**NO CREAMING NOW — YOU SAVE 2 / 3 MIXING TIME**  
不 奶油 现在 — 你 节省 2 / 3 混合 时间

无需打发——节省 2/3 的搅拌时间

[sɪft][draɪ][ɪnˈɡriːdiənts][ˈɪntuː][ˈmɪksɪŋ][bəʊl] — [dra:p][ɪn][spraɪ] .

**Sift dry ingredients into mixing bowl — drop in Spry .**  
筛 干燥 原料 进入 混合 碗 — 降低 在 轻快 .

将干性材料筛入搅拌碗中，然后加入 Spry。

[noʊ][ˈkriːmɪŋ][ˈʌv; əv][ˈʃɔːrtɪnɪŋ][ænd; ənd][ˈʃʊɡər] , [noʊ][ˈmɪksɪŋ][æt; ət][ɔːl][æt; ət][ðɪs][steɪdʒ] ,  
**No creaming of shortening and sugar , no mixing at all at this stage ,**  
不 奶油 的 缩短 和 糖 , 不 混合 在 全部 在 这 阶段 ,  
现阶段无需将起酥油和糖搅打均匀，也完全不需要搅拌。

[θæŋks][tuː; tə][nuː][spraɪz][ˈspeʃ(ə)l][blendəˈbɪlɪtɪ] !  
**thanks to New Spry's special blendability !**  
谢谢 到 新的 斯普里 特别的 混合性 ！

感谢新斯普瑞的特殊混合性能！

[ˈsmuːðər][ˈbætər] — [ˈoʊnli][wʌn][ˈmɪksɪŋ][bəʊl][tuː; tə][wɑːʃ]  
**SMOOTHER BATTER — ONLY ONE MIXING BOWL TO WASH**  
更平滑 连击 — 仅有的 — 混合 碗 到 洗

面糊更顺滑——只需清洗一个搅拌碗

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈlɪkwɪdʒ][æz; əz][dəˈrektɪd] .  
**Add liquids as directed .**  
添加 液体 作为 指导 .

按指示添加液体。

[biːt][wɪð; wɪθ][raʊnd] - [ðə; ði] - [bəʊl][stroʊks] — [əˈbaʊt] - [stroʊks][ə; eɪ][ˈmɪnɪt] .  
**Beat with round - the - bowl strokes — about 100 strokes a minute .**  
打 和 圆形的 - 这 - 碗 笔画 — 关于 - 笔画 一个 分钟 .

用绕碗搅拌——每分钟约 100 次。

[ˈiːzi] - [mɪks][spraɪ][blendz][laɪk][ˈmædʒɪk] — [ˈɡɪvz][ˈiziə] - [ˈpɔːrɪŋ][ˈbætər] .  
**Easy - Mix Spry blends like magic — gives easier - pouring batter .**  
简单的 - 混合 轻快 混合物 喜欢 魔法 — 给予 更轻松 - 浇注 连击 .

Easy-Mix Spry 混合效果神奇，使面糊更容易倾倒。

[ˈɡlɔːriə][ˈtʃɔːklət][ˈleɪər][keɪk]  
**GLORIA CHOCOLATE LAYER CAKE**  
格洛丽亚 巧克力 层 蛋糕

格洛丽亚巧克力千层蛋糕

( [tuːˈtuː] - [eg][ˈjeləʊ][keɪk] ) [wʌn] .  
**( 2 - Egg Yellow Cake ) 1 :**  
( 2 - 蛋 黄色的 蛋糕 ) 1 .

(2个鸡蛋的黄蛋糕) 1.

[ˈɡlɔːriə][ˈtʃɔːklət][ˈleɪər][keɪk]  
**Gloria Chocolate Layer Cake**  
格洛丽亚 巧克力 层 蛋糕

格洛丽亚巧克力千层蛋糕

[draɪ][ɪnˈɡriːdiənts]  
**Dry Ingredients**  
干燥 原料

干料

[tuːˈtuː][kʌps][ˈsɪftɪd][keɪk][ˈflaʊər][ [wʌn] ]  
**2 cups sifted cake flour [ 1 ]**  
2 杯子 筛过的 蛋糕 面粉 [ 1 ]

杯过筛蛋糕粉[1]

[wʌn] - [wʌn] / [θriː][kʌps][ˈʃʊɡər]  
**1 - 1 / 3 cups sugar**  
1 - 1 / 3 杯子 糖

1又1/3杯糖

[tu:'tu:] - [wʌn] / [tu:'tu:] [ti:spu:n] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə] ( [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][ˈtɑːr,treɪt] [ˈpaʊdə] , [juːz][fɔːr]  
**2** - **1** / **2** **teaspoons** **baking** **powder** ( **with** **a** **tartrate** **powder** , **use** **4**  
2 - 1 / 2 茶匙 烘烤 粉末 ( 和 一个 酒石酸盐 粉末 , 使用 4  
[ti:spu:n] )  
**teaspoons** )  
茶匙 )

2.5茶匙泡打粉（如果使用酒石酸粉，则使用4茶匙）

[wʌn] [ti:spu:n] [sɔːlt]  
**1** **teaspoon** **salt**  
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn] / [tu:'tu:][kʌp][sprɪ]  
**1** / **2** **cup** **Spry**  
1 / 2 杯子 轻快

1/2 杯 Spry

[ˈlɪkwɪd] [ɪnˈɡriːdiənts]  
**Liquid** **Ingredients**  
液体 原料

液体成分

[wʌn][kʌp] [les] [tu:'tu:] [ˈteɪbəl,spu:nz] [mɪlk]  
**1** **cup** **less** **2** **tablespoons** **milk**  
1 杯子 较少的 2 汤匙 牛奶

杯减去 2 汤匙牛奶

[wʌn] - [wʌn] / [tu:'tu:] [ti:spu:n] [vəˈnɪlə]  
**1** - **1** / **2** **teaspoons** **vanilla**  
1 - 1 / 2 茶匙 香草

1.5茶匙香草精

[tu:'tu:] [egz] , [ʌnˈbiːtn]  
**2** **eggs** , **unbeaten**  
2 鸡蛋 , 不败

2个鸡蛋，未打散

[sɪft] [ˈflaʊər] , [ˈʊgər] , [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə] , [ænd; ənd][sɔːlt][ˈɪntuː][ˈmɪksɪŋ] [boʊl] . . . .  
**SIFT** **flour** , **sugar** , **baking** **powder** , **and** **salt** **into** **mixing** **bowl** . . . .  
筛 面粉 , 糖 , 烘烤 粉末 , 和 盐 进入 混合 碗 . . . .

将面粉、糖、泡打粉和盐过筛到搅拌碗中.....

[drɔːp] [ɪn][sprɪ] . . . . [eɪ diː ˈdiː][əˈbaʊt][tu:'tu:] / [θriː][ʌv; əv][mɪlk] , [ðen] [vəˈnɪlə] , [ænd; ənd] [biːt] -  
**DROP** **in** **Spry** . . . . **ADD** **about** **2** / **3** **of** **milk** , **then** **vanilla** , **and** **beat** **150**  
降低 在 轻快 . . . . 添加 关于 2 / 3 的 牛奶 , 然后 香草 , 和 打 -  
[stroʊks] . . . .  
**strokes** . . . .  
笔画 . . . .

倒入 Spry.....加入约 2/3 的牛奶，然后加入香草精，搅拌 150 次.....

[skreɪp] [boʊl][ænd; ənd] [spu:n] [ˈɔːf(ə)n] [θruːˈaʊt] [ɪnˈtaɪər][ˈmɪksɪŋ] . . . . [eɪ diː ˈdiː] [egz] [ænd; ənd]  
**SCRAPE** **bowl** **and** **spoon** **often** **throughout** **entire** **mixing** . . . . **ADD** **eggs** **and**  
刮 碗 和 勺子 经常 自始至终 全部的 混合 . . . . 添加 鸡蛋 和  
[biːt] - [stroʊks] . . . .  
**beat** **250** **strokes** . . . .  
打 - 笔画 . . . .

在整个搅拌过程中，要经常刮碗和用勺子刮一下碗壁.....加入鸡蛋，搅拌250下.....

[eɪ diː ˈdiː] [rɪˈmeɪnɪŋ] [mɪlk][ænd; ənd] [biːt] - [stroʊks] . . . .  
**ADD** **remaining** **milk** **and** **beat** **50** **strokes** . . . .  
添加 其余的 牛奶 和 打 - 笔画 . . . .

加入剩余的牛奶，搅拌50下.....

[beɪk] [ɪn] [tu:] [naɪn] - [ɪnt] [ɔ:r] [di:p] [eɪt] - [ɪnt] [sprɑɪ] - ['kəʊtɪd] ['leɪər] [pænz] [ɪn] ['mɑ:dəɾətli] [hɑ:t] ['ʌv(ə)n]  
**BAKE in two 9 - inch or deep 8 - inch Spry - coated layer pans in moderately hot oven**  
烤 在 二 9 - 英寸 或者 深的 8 - 英寸 轻快 - 涂层 层 平底锅 在 中等程度 热的 烤箱  
( 375° [ef] . ) - - - ['mɪnɪts] . . . . [sprɛd] ['glɔ:riə] ['tʃɔ:klət] ['frɔ:stɪŋ] [br'twi:n] ['leər] [ænd; ənd]  
**( 375° F . ) 25 - 35 minutes . . . . SPREAD Gloria Chocolate Frosting between layers and**  
( 375° F . ) - - - 分钟 . . . . 传播 格洛丽亚 巧克力 糖霜 之间 层 和  
[ɑ:n][tɑ:p][ʌv; əv] [keɪk] .  
**on top of cake** .  
在 顶部 的 蛋糕 .

将面糊倒入两个9英寸或8英寸深的喷油烤盘中，放入预热至375°F（约190°C） 的烤箱中烘烤25-35分钟.....在蛋糕层之  
间和蛋糕顶部涂抹格洛丽亚巧克力糖霜。

[pres] [prɪ'kɑ:n] [hævz] ['ɪntu:] ['frɔ:stɪŋ] [ə'raʊnd] [edʒ] [ʌv; əv] [keɪk] .  
**PRESS pecan halves into frosting around edge of cake** .  
按 胡桃 一半 进入 糖霜 大约 边缘 的 蛋糕 .

将半颗山核桃仁按入蛋糕边缘的糖霜中。

[ɪn'kri:s] ['frɔ:stɪŋ] ['resəpi][wʌn] - [hæf][tu:; tə] [meɪk] [ɪ'nʌf] ['frɔ:stɪŋ] [tu:; tə]['kʌvər] [saɪdz] , [tu:] .  
**Increase frosting recipe one - half to make enough frosting to cover sides , too** .  
增加 糖霜 食谱 一 - 一半 到 制作 足够的 糖霜 到 覆盖 侧面 , 也 .

将糖霜配方增加一半，以便制作足够的糖霜来覆盖侧面。

['meɪp(ə)l][fɑ:ndənt] [keɪk] .  
**Maple Fondant Cake** .  
枫 翻糖 蛋糕 .

枫糖翻糖蛋糕。

[eɪ di: 'di:][wʌn] / [tu:'tu:] ['ti:spu:n] ['meɪp(ə)l]['ekstrækt; ɪk'strækt][tu:; tə] ['bætər] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['leər]  
**Add 1 / 2 teaspoon maple extract to batter and bake in layers**  
添加 1 / 2 茶匙 枫 提炼 到 连击 和 烤 在 层

[æz; əz] [də'rektɪd] .  
**as directed** .  
作为 指导 .

在面糊中加入 1/2 茶匙枫糖提取物，然后按照说明分层烘烤。

[sprɛd] ['meɪp(ə)l][fɑ:ndənt]['aɪsɪŋ] [br'twi:n] ['leər] [ænd; ənd][ɑ:n][tɑ:p][ʌv; əv] [keɪk] .  
**Spread Maple Fondant Icing between layers and on top of cake** .  
传播 枫 翻糖 糖霜 之间 层 和 在 顶部 的 蛋糕 .

在蛋糕层之间和顶部涂抹枫糖翻糖糖霜。

['dekəreɪt] [wɪð; wɪθ] [nʌts] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] . [tu:'tu:]  
**Decorate with nuts , if desired . 2**  
装饰 和 坚果 , 如果 想要的 . 2

如果需要，可以用坚果装饰。2

['gəʊldən] ['dʒu:bɪli:; ,dʒu:brɪ'li:] [keɪk]  
**GOLDEN JUBILEE CAKE**  
金的 禧年 蛋糕

金禧蛋糕

[tu:'tu:] . ['gəʊldən] ['dʒu:bɪli:; ,dʒu:brɪ'li:] [keɪk]  
**2 . Golden Jubilee Cake**  
2 . 金的 禧年 蛋糕

2. 金禧蛋糕

[ðə; ði] ['meɪkəz] [ʌv; əv] [sprɑɪ] [ɑ:r; ər] ['selɪbreɪtɪŋ] [ðər; ðər] ['gəʊldən] ['dʒu:bɪli:; ,dʒu:brɪ'li:] . . . .  
**The makers of Spry are celebrating their Golden Jubilee** . . . .  
这 制造商 的 轻快 是 庆祝 他们的 金的 禧年 . . . .

Spry 的制造商正在庆祝其成立五十周年.....

[jʊː; jʊ] [wɪl] [faɪnd] [kɔːz] [fɔːr; fər][ˌseləˈbreɪʃ(ə)n] , [tuː] ,  
**You will find cause for celebration , too ,**  
你 将要 寻找 原因 为了 庆典 , 也 ,  
你也会找到值得庆祝的理由。

[ɪn][ðə; ði] [mɔːr] [dɪˈlɪʃəs] [keɪks] [juː; jʊ][kæn; kən] [merk] [naʊ] [baɪ][sprɑɪz] [nuː] [ˈmeθəd] .  
**in the more delicious cakes you can make now by Spry's new method .**  
在 这 更多的 可口的 蛋糕 你 能 制作 现在 经过 斯普里 新的 方法 .  
现在，用 Spry 的新方法，你可以做出更美味的蛋糕。

[draɪ] [ɪnˈɡriːdiənts]  
**Dry Ingredients**  
干燥 原料  
干料

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈsɪftɪd] [keɪk] [ˈflaʊər] [ ˌtuːˈtuː ]  
**2 cups sifted cake flour [ 2 ]**  
2 杯子 筛过的 蛋糕 面粉 [ 2 ]  
杯过筛蛋糕粉[2]

[wʌn] - [wʌn] / [θriː] [kʌps] [ˈʃʊɡər]  
**1 - 1 / 3 cups sugar**  
1 - 1 / 3 杯子 糖  
1又1/3杯糖

[ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [ˈberkɪŋ] [ˈpaʊdər] ( [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][ˈtɑːrˌtreɪt] [ˈpaʊdər] , [juːz][θriː] - [wʌn] / [ˌtuːˈtuː]  
**2 teaspoons baking powder ( with a tartrate powder , use 3 - 1 / 2**  
[ˈtiːspuːn] )  
**teaspoons )**  
茶匙 )  
2茶匙泡打粉（如果使用酒石酸粉，则使用3.5茶匙）

[wʌn] / [fɔːr] [ˈtiːspuːn] [ˈsoʊdə]  
**1 / 4 teaspoon soda**  
1 / 4 茶匙 苏打  
1/4茶匙苏打水

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]  
**1 teaspoon salt**  
1 茶匙 盐  
1茶匙盐

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈɡreɪtɪd] [ˈɔrɪndʒ] [raɪnd]  
**1 teaspoon grated orange rind**  
1 茶匙 磨碎的 橙子 果皮  
1茶匙磨碎的橙皮

[wʌn] / [fɔːr] [ˈtiːspuːn] [ˈɡreɪtɪd] [ˈlemən] [raɪnd]  
**1 / 4 teaspoon grated lemon rind**  
1 / 4 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮  
1/4茶匙磨碎的柠檬皮

[ˌtuːˈtuː] / [θriː] [kʌp] [sprɑɪ]  
**2 / 3 cup Spry**  
2 / 3 杯子 轻快  
2/3 杯 Spry

[ˈlɪkwɪd] [ɪnˈɡriːdiənts]  
**Liquid Ingredients**  
液体 原料  
液体成分

[dʒu:s][ʌv; əv][wʌn] ['mi:diəm] ['ɔ:rɪndʒ] [plʌs][ 'wɔ:tər][tu:; tə] [meɪk] [tu:'tu:] / [θri:][kʌp]  
**Juice of 1 medium orange plus water to make 2 / 3 cup**  
汁 的 1 中等的 橙子 加 水 到 制作 2 / 3 杯子

1个中等大小橙子的汁，加水至2/3杯

[tu:'tu:] [egz] , [ʌn'bi:tn]  
**2 eggs , unbeaten**  
2 鸡蛋 , 不败

2个鸡蛋，未打散

[tu:'tu:] ['teɪbəl,spu:nz] ['lemən][dʒu:s] ( [dəunt][,eɪ di: 'di:] [tɪ] [end][ʌv; əv] ['mɪksɪŋ] )  
**2 tablespoons lemon juice ( Don't add till end of mixing )**  
2 汤匙 柠檬 汁 ( 不 添加 直到 结尾 的 混合 )

2汤匙柠檬汁（搅拌结束时再加入）

[sɪft] ['flaʊər] , ['ʊgər] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , ['soʊdə] , [ænd; ənd][sɔ:lt][ 'ɪntu:] ['mɪksɪŋ] [boʊl] . . . .  
**SIFT flour , sugar , baking powder , soda , and salt into mixing bowl** . . . .  
筛 面粉 , 糖 , 烘烤 粉末 , 苏打 , 和 盐 进入 混合 碗 . . . .

将面粉、糖、泡打粉、小苏打和盐过筛到搅拌碗中.....

[,eɪ di: 'di:][ 'greɪtɪd] [fru:t] [raɪnd] . . . .  
**ADD grated fruit rinds** . . . .  
添加 磨碎的 水果 果皮 . . . .

加入磨碎的果皮.....

[dra:p] [ɪn][sprai] . . . . [,eɪ di: 'di:] [kəm'baɪnd] ['ɔ:rɪndʒ] [dʒu:s][ænd; ənd][ 'wɔ:tər][ænd; ənd] [bi:t] - [stroʊks]  
**DROP in Spry . . . . ADD combined orange juice and water and beat 150 strokes**  
降低 在 轻快 . . . . 添加 合并 橙子 汁 和 水 和 打 - 笔画

. . . .

. . . .

. . . .

倒入 Spry.....加入橙汁和水的混合液，搅拌 150 次.....

[skreɪp] [boʊl] [ænd; ənd] [spu:n] ['ɔ:f(ə)n] [θru:'aʊt] [ɪn'taɪər] ['mɪksɪŋ] . . . . [,eɪ di: 'di:] [egz] [ænd; ənd]  
**SCRAPE bowl and spoon often throughout entire mixing . . . . ADD eggs and**  
刮 碗 和 勺子 经常 自始至终 全部的 混合 . . . . 添加 鸡蛋 和

[bi:t] - [stroʊks] . . . . [,eɪ di: 'di:] ['lemən][dʒu:s][ænd; ənd] [bi:t] - [stroʊks] . . . .

**beat 250 strokes . . . . ADD lemon juice and beat 50 strokes . . . .**  
打 - 笔画 . . . . 添加 柠檬 汁 和 打 - 笔画 . . . .

搅拌过程中要经常刮碗和用勺子刮一下.....加入鸡蛋，搅拌250下.....加入柠檬汁，搅拌50下.....

[beɪk] [ɪn] [tu:] [di:p] [ert] - [ɪnt] [sprai] - ['kəʊtɪd] ['leɪər] [pænz][ɪn] ['mɑ:dərətli] [hɑ:t][ 'ʌv(ə)n] ( 375° [ef] . )  
**BAKE in two deep 8 - inch Spry - coated layer pans in moderately hot oven ( 375° F . )**  
烤 在 二 深的 8 - 英寸 轻快 - 涂层 层 平底锅 在 中等程度 热的 烤箱 ( 375° F . )  
- - - ['mɪnɪts] .  
**30 - 40 minutes .**  
- - - 分钟 .

在两个涂有 Spry 涂层的深 8 英寸分层烤盘中，以中等温度（375°F）烘烤 30-40 分钟。

[sprɛd] ['ɡoʊldən][ 'dʒu:bɪli:; ,dʒu:brɪ'li:] [ 'frɔ:stɪŋ] [brɪ'twi:n] ['leər] [ænd; ənd][ɑ:n][tɑ:p][ænd; ənd][saɪdz] .  
**SPREAD Golden Jubilee Frosting between layers and on top and sides .**  
传播 金的 禧年 糖霜 之间 层 和 在 顶部 和 侧面 .

在蛋糕层之间、顶部和侧面涂抹金禧糖霜。

['ɔ:rɪndʒ] [ 'ʌpsaɪd] - [daʊn] CAKE3 .  
**ORANGE UPSIDE - DOWN CAKE3 .**  
橙子 上行 - 向下 CAKE3 .

橙子翻转蛋糕3.

['ɔ:rɪndʒ] [ 'ʌpsaɪd] - [daʊn] [keɪk]  
**Orange Upside - Down Cake**  
橙子 上行 - 向下 蛋糕

橙子翻转蛋糕

[seɪvz] [ˈʃʊɡər] — [niːdz] [noʊ] [ˈfrɔːstɪŋ] .  
Saves sugar — needs no frosting .  
保存 糖 — 需求 不 糖霜 .

省糖——无需糖霜。

[ˈiːzi] [wʌn] - [eg] [keɪk] [wɪð; wɪθ] [ˈkʌmpəni] [ˈglæməɹ] .  
Easy one - egg cake with company glamour .  
简单的 — - 蛋 蛋糕 和 公司 魅力 .

简单易做的单蛋蛋糕，却能为公司增添光彩。

[grænd][fɔːr; fər] [ˈkɑːtɪdʒ] [ˈpʊdɪŋ] .  
Grand for cottage pudding .  
盛大 为了 小屋 布丁 .

非常适合做乡村布丁。

[steɪz] [freʃ] [ænd; ənd] [moɪst] [fɔːr; fər] [deɪz] — [θæŋks] [tuː; tə] [nuː] [sprɑɪ] .  
Stays fresh and moist for days — thanks to New Spry .  
住宿 新鲜的 和 潮湿 为了 天 — 谢谢 到 新的 轻快 .

得益于新配方 Spry，可保持数日清新水润。

[wʌn] / [tuːˈtuː][kʌp] [braʊn] [ˈʃʊɡər] , [ˈfɜːrmlɪ] [pækt]  
1 / 2 cup brown sugar , firmly packed  
1 / 2 杯子 棕色的 糖 , 牢牢 包装

半杯红糖，压实

[eɪt][ɔːr][naɪn] [ˈɔːrɪndʒ] [ˈslaɪsɪz] , [θriː] / [eɪt] [ɪntʃ] [θɪk] ( [kʌt][ɪn] [fɔːθs] )  
8 or 9 orange slices , 3 / 8 inch thick ( cut in fourths )  
8 或者 9 橙子 切片 , 3 / 8 英寸 厚的 ( 切 在 第四部分 )

或 9 片橙子片，3/8 英寸厚（切成四等份）

[ˈsprɪŋk(ə)] [braʊn] [ˈʃʊɡər] [ɪn][sprɑɪ] - [ˈkoʊtɪd] [eɪt] × [eɪt] - [ɪntʃ] [pæn] .  
Sprinkle brown sugar in Spry - coated 8 × 8 - inch pan .  
撒 棕色的 糖 在 轻快 - 涂层 8 × 8 - 英寸 平底锅 .

在涂有喷雾剂的 8×8 英寸烤盘中撒上红糖。

[əˈreɪndʒ] [ˈɔːrɪndʒɪz][ɑːn] [ˈʃʊɡər] .  
Arrange oranges on sugar .  
安排 橙子 在 糖 .

将橙子摆放在在糖上。

[ðen] [meɪk] [ˈbætər] .  
Then make batter .  
然后 制作 连击 .

然后制作面糊。

[draɪ] [ɪnˈɡriːdiənts]  
Dry Ingredients  
干燥 原料

干料

[wʌn] - [wʌn] / [fɔːr] [kʌps] [ˈsɪftɪd] [keɪk] [ˈflaʊər] [ [θriː] ]  
1 - 1 / 4 cups sifted cake flour [ 3 ]  
1 - 1 / 4 杯子 筛过的 蛋糕 面粉 [ 3 ]

1-1/4 杯过筛蛋糕粉[3]

[θriː] / [fɔːr] [kʌp] [ˈʃʊɡər]  
3 / 4 cup sugar  
3 / 4 杯子 糖

3/4 杯糖

[ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə] ( [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][ˈtɑːrˌtreɪt] [ˈpaʊdə] , [juːz][ˌtuːˈtuː] - [wʌn] / [ˌtuːˈtuː]  
**2** **teaspoons** **baking** **powder** ( **with** **a** **tartrate** **powder** , **use** **2** - **1** / **2**  
茶匙 烘焙 粉末 ( 和 一个 酒石酸盐 粉末 , 使用 2 - 1 / 2  
[ˈtiːspuːn] )  
**teaspoons** )  
茶匙 )

2茶匙泡打粉（如果使用酒石酸粉，则使用2.5茶匙）

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]  
**1** / **2** **teaspoon** **salt**  
1 / 2 茶匙 盐

1/2茶匙盐

[wʌn] / [θriː][kʌp][sprɑɪ]  
**1** / **3** **cup** **Spry**  
1 / 3 杯子 轻快

1/3 杯 Spry

[ˈlɪkwɪd] [ɪnˈɡriːdiənts]  
**Liquid** **Ingredients**  
液体 原料

液体成分

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː][kʌp] [mɪlk]  
**1** / **2** **cup** **milk**  
1 / 2 杯子 牛奶

半杯牛奶

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə]  
**1** **teaspoon** **vanilla**  
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[wʌn] [eg]  
**1** **egg**  
1 蛋

1个鸡蛋

[sɪft] [ˈflaʊər] , [ˈʊgər] , [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə] , [ænd; ənd][sɔːlt][ˈɪntuː][ˈmɪksɪŋ] [boʊl] . . . .  
**SIFT** **flour** , **sugar** , **baking** **powder** , **and** **salt** **into** **mixing** **bowl** . . . .  
筛 面粉 , 糖 , 烘焙 粉末 , 和 盐 进入 混合 碗 . . . .

将面粉、糖、泡打粉和盐过筛到搅拌碗中.....

[drɔːp] [ɪn][sprɑɪ] . . . . [eɪ diː ˈdiː] [mɪlk][ænd; ənd] [vəˈnɪlə] [ænd; ənd] [biːt] - [stroʊks] . . . .  
**DROP** **in** **Spry** . . . . **ADD** **milk** **and** **vanilla** **and** **beat** **150** **strokes** . . . .  
降低 在 轻快 . . . . 添加 牛奶 和 香草 和 打 - 笔画 . . . .

倒入 Spry.....加入牛奶和香草精，搅拌 150 次.....

[skreɪp] [boʊl] [ænd; ənd] [spuːn] [ˈɔːf(ə)n] [θruːˈaʊt] [ɪnˈtaɪər][ˈmɪksɪŋ] . . . . [eɪ diː ˈdiː] [eg] [ænd; ənd] [biːt]  
**SCRAPE** **bowl** **and** **spoon** **often** **throughout** **entire** **mixing** . . . . **ADD** **egg** **and** **beat**  
刮 碗 和 勺子 经常 自始至终 全部的 混合 . . . . 添加 蛋 和 打  
- [stroʊks] . . . . [pɔːr] [ˈbætər][ˈoʊvər][ˈɔːrɪndʒɪz][ænd; ənd][ˈʊgər] [ɪn][pæn] . . . . [beɪk] [ɪn]  
**150** **strokes** . . . . **POUR** **batter** **over** **oranges** **and** **sugar** **in** **pan** . . . . **BAKE** **in**  
- 笔画 . . . . 倒 连击 超过 橙子 和 糖 在 平底锅 . . . . 烤 在  
[ˈmɑːdərətli] [hɑːt][ˈʌv(ə)n] ( 375° [ef] . ) - - - [ˈmɪnɪts] . . . . [sɜːrv] [wɔːrm][ˈʌpsaɪd] [daʊn] .  
**moderately** **hot** **oven** ( **375°** **F** . ) **30** - **40** **minutes** . . . . **SERVE** **warm** **upside** **down** .  
中等程度 热的 烤箱 ( 375° F . ) - - - 分钟 . . . . 服务 温暖的 上行 向下 .

搅拌过程中要经常刮碗和用勺子刮面糊.....加入鸡蛋，搅拌150下.....将面糊倒入装有橙子和糖的烤盘中.....放入预热至 375°F（约190°C）的烤箱烘烤30-40分钟.....趁热倒扣食用。

[ˌmæɹəˈʃiːnoʊ; ˌmæɹəˈskiːnoʊ]   [ˈtʃeriːz]   [kæn; kən][biː; bi] [ˌjuːst] [fɔːr; fər] [ˌdekəˈreɪʃn]   .  
**Maraschino cherries can be used for decoration** .  
樱桃酒                      樱桃                      能                      是                      用过的                      为了                      装饰                      .

马拉斯奇诺樱桃可用于装饰。

[meɪk] [ðə; ði][moʊst][ʌv; əv][jʊr; jər]   [ˈʃʊɡər]   !  
**MAKE THE MOST OF YOUR SUGAR** !  
制作                      这                      最多                      的                      你的                      糖                      !

充分利用你的糖！

[ɪf] [loʊ] [ɑːn] [ˈʃʊɡər] , [ˌjuː; jʊ][kæn; kən] [stiɪ]   [meɪk]   [ðiːz]   [keɪks]   .  
**If low on sugar , you can still make these cakes** .  
如果                      低的                      在                      糖                      ,                      你                      能                      仍然                      制作                      这些                      蛋糕                      .

即使糖分摄入不足，你仍然可以制作这些蛋糕。

[ˈfɑːloʊ]   [ðiːz] [ˈʃʊɡər] - [ˈθrɪfti] [tɪps] .  
**Follow these sugar - thrifty tips** .  
跟随                      这些                      糖                      -                      节俭                      尖端                      .

遵循这些节糖小贴士。

[ˈglɔːriə]   [ˈtʃɔːklət]   [ˈleɪər] [keɪk] .  
**Gloria Chocolate Layer Cake** .  
格洛丽亚                      巧克力                      层                      蛋糕                      .

格洛丽亚巧克力千层蛋糕。

[ˌjuːz][ˈoʊnli][θriː] / [fɔːr][kʌp] [ˈʃʊɡər] , [ˌeɪ diː ˈdiː][θriː] / [fɔːr][kʌp] [laɪt] [kɔːrn][ˈsɪrəp; ˈserəp] , [rɪˈduːs] [mɪlk]  
**Use only 3 / 4 cup sugar , add 3 / 4 cup light corn sirup , reduce milk**  
使用                      仅有的                      3                      /                      4                      杯子                      糖                      ,                      添加                      3                      /                      4                      杯子                      光                      玉米                      糖浆                      ,                      减少                      牛奶  
[tuː; tə][wʌn] / [tuːˈtuː][kʌp] .  
**to 1 / 2 cup** .  
到                      1                      /                      2                      杯子                      .

只用 3/4 杯糖，加入 3/4 杯淡玉米糖浆，牛奶减少到 1/2 杯。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ɔːl][ʌv; əv][kɔːrn][ˈsɪrəp; ˈserəp] ( [ˈæftər] [ˈdraːpɪŋ] [ɪn][sprɑɪ] ) , [ðen] [wʌn] / [tuːˈtuː][ʌv; əv][mɪlk] ,  
**Add all of corn sirup ( after dropping in Spry ) , then 1 / 2 of milk** ,  
添加                      全部                      的                      玉米                      糖浆                      (                      后                      下降                      在                      轻快                      ) ,                      然后                      1                      /                      2                      的                      牛奶 ,  
[ænd; ænd] [biːt]   -   [stroʊks] .  
**and beat 150 strokes** .  
和                      打                      -                      笔画                      .

加入全部玉米糖浆（在加入Spry之后），然后加入1/2的牛奶，搅拌150下。

[kənˈtɪnjuː] [æz; əz][ɪn][ˈresəpi] .  
**Continue as in recipe** .  
继续                      作为                      在                      食谱                      .

按照食谱继续操作。

[ˈmɑːrblɪd] [spaɪs] [keɪk] .  
**Marbled Spice Cake** .  
大理石纹                      香料                      蛋糕                      .

大理石纹香料蛋糕。

[ˈfɑːloʊ] [seɪm] [dəˈrek(ə)nɪz][æz; əz][fɔːr; fər][ˈglɔːriə]   [ˈtʃɔːklət]   [ˈleɪər] [keɪk]   .  
**Follow same directions as for Gloria Chocolate Layer Cake** .  
跟随                      相同的                      方向                      作为                      为了                      格洛丽亚                      巧克力                      层                      蛋糕                      .

按照制作格洛丽亚巧克力千层蛋糕的步骤进行操作。

[ˈfɪlɪɡriː] [ˈdevəlɪz] [fuːd] [keɪk] .  
**Filigree Devil's Food Cake** .  
丝细工                      魔鬼的                      食物                      蛋糕                      .

镂空魔鬼蛋糕。

[ˈjuːz][ˈoʊnli][θriː] / [fɔːr][kʌp] [ˈʃʊgər] , [ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] / [ˌtuːˈtuː][kʌp][dɑːrk][kɔːrn][ˈsɪrəp; ˈserəp] , [rɪˈduːs] [mɪlk]  
**Use only 3 / 4 cup sugar , add 1 / 2 cup dark corn sirup , reduce milk**  
使用 仅有的 3 / 4 杯子 糖 , 添加 1 / 2 杯子 黑暗的 玉米 糖浆 , 减少 牛奶  
[tuː; tə][θriː] / [fɔːr][kʌp] .  
**to 3 / 4 cup .**  
到 3 / 4 杯子 .

只用 3/4 杯糖，加入 1/2 杯深色玉米糖浆，将牛奶减少到 3/4 杯。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ɔːl][ʌv; əv][kɔːrn][ˈsɪrəp; ˈserəp] ( [ˈæftər] [ˈdrɑːpɪŋ] [ɪn][sprɑɪ] ) , [ðen] [əˈbaʊt][ˌtuːˈtuː] / [θriː][ʌv; əv]  
**Add all of corn sirup ( after dropping in Spry ) , then about 2 / 3 of**  
添加 全部 的 玉米 糖浆 ( 后 下降 在 轻快 ) , 然后 关于 2 / 3 的  
[mɪlk] ,  
**milk ,**  
牛奶 ,  
  
加入全部玉米糖浆（在放入Spry之后），然后加入约2/3的牛奶，

[ænd; ənd] [biːt] - [stroʊks] .  
**and beat 150 strokes .**  
和 打 - 笔画 .

击球超过150次。

[kənˈtɪnjuː] [æz; əz][ɪn][ˈresəpi] .  
**Continue as in recipe .**  
继续 作为 在 食谱 .

按照食谱继续操作。

[ˈʃʊgər] - [ˈseɪvɪŋ] [ˈsev(ə)n] [ˈmɪnɪt] [ˈfrɔːstɪŋ] .  
**Sugar - Saving Seven Minute Frosting .**  
糖 - 保存 七 分钟 糖霜 .

省糖七分钟糖霜。

[mɪks][ɪn][ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlər] : [wʌn] [eg] [waɪt] , [wʌn] / [ˌtuːˈtuː][kʌp][kɔːrn][ˈsɪrəp; ˈserəp] , [ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz]  
**Mix in double boiler : 1 egg white , 1 / 2 cup corn sirup , 2 tablespoons**  
混合 在 双倍的 锅炉 : 1 蛋 白色的 , 1 / 2 杯子 玉米 糖浆 , 2 汤匙  
[ˈʃʊgər] ,  
**sugar ,**  
糖 ,

隔水加热混合：1个蛋清，1/2杯玉米糖浆，2汤匙糖，

[wʌn] / [fɔːr] [ˈtiːspuːn] [kriːm] [ʌv; əv][ˈtɑːrtər] .  
**1 / 4 teaspoon cream of tartar .**  
1 / 4 茶匙 奶油 的 鞣鞣 .

1/4茶匙塔塔粉。

[pleɪs] [ˈoʊvər] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər][ænd; ənd] [biːt] [ˈsevən] [ˈmɪnɪts] .  
**Place over boiling water and beat 7 minutes .**  
地方 超过 沸腾 水 和 打 7 分钟 .

隔水加热搅拌7分钟。

[rɪˈmuːv] [frʌm; frəm][ˈfaɪər][ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː] [dɪˈzaɪrd] [ˈfleɪvərɪŋ] .  
**Remove from fire and add desired flavoring .**  
消除 从 火 和 添加 想要的 调味 .

从火上移开，加入所需的调味料。

[ˈjuːz] [ðɪs] [ˈresəpi][fɔːr; fər][ˈɡoʊldən][ˈdʒuːbɪliː; ˌdʒuːbrˈliː] [ˈfrɔːstɪŋ] , [ˈpɪrləs] [ˈfrɔːstɪŋ] , [ˈtʃeri] [ˈflʌf]  
**Use this recipe for Golden Jubilee Frosting , Peerless Frosting , Cherry Fluff**  
使用 这 食谱 为了 金的 禧年 糖霜 , 无与伦比 糖霜 , 樱桃 起毛  
[ˈfrɔːstɪŋ] .  
**Frosting .**  
糖霜 .

使用此配方可制作金禧糖霜、无与伦比糖霜、樱桃棉花糖糖霜。

[meɪk] [keɪks] [ðæt] [ni:d] [noʊ] [ˈfrɔːstɪŋ] , [laɪk][ðə; ði] [ˈfruːti] [vɪkˈtɔːriən] [ˈæpəl,sɔːs] [keɪk] , [nʌt] - **Make cakes that need no frostings , like the fruity Victorian Applesauce Cake , nut -** **laden Party Cake ,**   
制作 蛋糕 那 需要 不 糖霜 , 喜欢 这 果香 维多利亚时代 苹果酱 蛋糕 , 坚果 - 满载 派对 蛋糕 ,

制作一些不需要糖霜的蛋糕，例如水果味浓郁的维多利亚苹果酱蛋糕、坚果满满的派对蛋糕。

[ˈɔrɪndʒ] [ˈʌpsaɪd] - [daʊn] [keɪk] . **Orange Upside - Down Cake .**   
橙子 上行 - 向下 蛋糕 .   
橙味翻转蛋糕。

[meɪk] [smɔːl] [keɪks] , [laɪk] [fʌdʒ] [bɑːr] [keɪk] . **Make small cakes , like Fudge Bar Cake .**   
制作 小的 蛋糕 , 喜欢 做傻事 酒吧 蛋糕 .   
做一些小蛋糕，比如巧克力软糖蛋糕。

[fərˈget] [saɪd] [ˈfrɔːstɪŋ] — [frɔːst] [ˈleɪər] [keɪks] [brɪtwiːn] [ænd; ənd][ɑːn][tɑːp][ˈoʊnli] . . . [frɔːst] [loʊvz] [ɑːn] **Forget side frostings — frost layer cakes between and on top only . . . frost loaves on**   
忘记 边 糖霜 — 霜 层 蛋糕 之间 和 在 顶部 仅有的 . . . 霜 面包 在 [tɑːp] . **top .**   
顶部 .   
别在蛋糕侧面抹糖霜——只在夹层蛋糕之间和顶部抹糖霜.....只在面包顶部抹糖霜。

[meɪk] [ˈɔrɪndʒ] [ˈʌpsaɪd] - [daʊn] [keɪk] [wɪˈðaʊt] [ˈtɑːpɪŋ] [ænd; ənd] [sɜːrv] [æz; əz] [ˈkɑːtɪdʒ] [ˈpʊdɪŋ] . **Make Orange Upside - Down Cake without topping and serve as Cottage Pudding .**   
制作 橙子 上行 - 向下 蛋糕 没有 配料 和 服务 作为 小屋 布丁 .   
制作不加馅料的橙香倒置蛋糕，作为乡村布丁食用。

[laɪt] , [ˈlʌʃəs] [keɪks] [ɑːr; ər][wʌŋ][ʌv; əv][ðə; ði][best] [weɪz] [ɪn] [wɪtʃ] [tuː; tə] “ [spend] ” [sʌm; səm] **Light , luscious cakes are one of the best ways in which to “ spend ” some**   
光 , 甜美 蛋糕 是 一 的 这 最好的 方式 在 哪个 到 “ 花费 ” 一些 [ʌv; əv][jʊr; jər][ˈʊɡər] . **of your sugar .**   
的 你的 糖 .   
轻盈香甜的蛋糕是消耗糖分的最佳方式之一。

[naʊ] , [mɔːr] [ðæn; ðən][ˈevər] , [wen] [juː; jʊ] [meɪk] [ə; eɪ] [keɪk] , [juː; jʊ][wɑːnt][,aɪ ˈtiː][tuː; tə][biː; bi][ðə; ði] **Now , more than ever , when you make a cake , you want it to be the**   
现在 , 更多的 比 曾经 , 什么时候 你 制作 一个 蛋糕 , 你 想 它 到 是 这 [best] [keɪk] . **best cake .**   
最好的 蛋糕 .   
如今，你做蛋糕时，比以往任何时候都更希望它是最好的蛋糕。

[ˈʊɡər] — [ænd; ənd] [ˈðəər] [ɪnˈɡriːdiənts] , [tuː] — [ɑːr; ər] [ˈpreʃəs] , [ˈsʌmtaɪmz] [skers] . **Sugar — and other ingredients , too — are precious , sometimes scarce .**   
糖 — 和 其他 原料 , 也 — 是 宝贵的 , 有时 稀少 .   
糖——以及其他配料——都很珍贵，有时甚至稀缺。

[get][ðə; ði][moʊst][aʊt][ʌv; əv][ðem; ðəm][baɪ][ˈjuːzɪŋ] [ðiːz] [ˈtestɪd] , [ʃʊr] [ˈresəpɪz] . **Get the most out of them by using these tested , sure recipes .**   
得到 这 最多 出去 的 他们 经过 使用 这些 测试 , 当然 食谱 .   
使用这些经过验证、绝对可靠的食谱，充分发挥它们的功效。

[meɪk] [ðə; ði][ˈfaɪnɪst] [keɪks] [juː; jʊ][ˈevər] [meɪd] — [keɪks] [ðæt] [ɑːr; ər] [wel] [wɜːrθ] [ðə; ði][kʌp][ɔːr] [tuː]  
**Make the finest cakes you ever made — cakes that are well worth the cup or two**  
制作 这 最好的 蛋糕 你 曾经 制成 — 蛋糕 那 是 出色地 值得 这 杯子 或者 二  
[ʌv; əv] [ˈʊgər] “ [seɪvd] [ʌp][fɔːr; fər][ðer; ðər] [ˈmeɪkɪŋ] . ” [θriː]  
**of sugar “ saved up for their making . ” 3**  
的 糖 “ 已保存 向上 为了 他们的 制作 : ” 3

做出你做过的最美味的蛋糕——那种值得你“特意留出”一两杯糖来制作的蛋糕。3

[ˈevri] [keɪk] [ə; eɪ] [ˈwɪnər] — [ænd; ənd][soʊ] [ˈiːzi] [naʊ] ! [wʌn] .  
**EVERY CAKE A WINNER — AND SO EASY NOW ! 1 .**  
每一个 蛋糕 一个 优胜者 — 和 所以 简单的 现在 ! 1 .

每一款蛋糕都大获成功——而且现在做起来如此简单！1.

[ˈɡlɔːriə] [ˈtʃɔːklət] [ˈleɪər] [keɪk]  
**Gloria Chocolate Layer Cake**  
格洛丽亚 巧克力 层 蛋糕

格洛丽亚巧克力千层蛋糕

[ˌtuːˈtuː] . [ˈɡoʊldən][ˈdʒuːbɪliː; ˌdʒuːbrɪˈliː] Cake3 .  
**2 . Golden Jubilee Cake3 .**  
2 . 金的 禧年 Cake3 .

2. 金禧蛋糕3.

[ˈɔrɪndʒ] [ˈʌpsaɪd] - [daʊn] [keɪk]  
**Orange Upside - Down Cake**  
橙子 上行 - 向下 蛋糕

橙子翻转蛋糕

[meɪk] [ðə; ði][moʊst][ʌv; əv][jʊr; jər] [ˈʊgər]  
**Make the Most of your Sugar**  
制作 这 最多 的 你的 糖

充分利用糖分

[fɔːr] . [ˈgeɪlə; ˈɡælə][ˈpɑːrti] Cake5 .  
**4 . Gala Party Cake5 .**  
4 . 节日 派对 Cake5 .

4. 盛大派对蛋糕5.

[ˈmɑːrblɪd] [spɑɪs] Cake6 .  
**Marbled Spice Cake6 .**  
大理石纹 香料 Cake6 .

大理石纹香料蛋糕6.

[ˈpɪrləs] [ˈkoʊkənʌt] [waɪt] Cake7 .  
**Peerless Coconut White Cake7 .**  
无与伦比 椰子 白色的 Cake7 .

无与伦比的椰子白蛋糕7.

[ˈfɪlɪɡriː] [ˈdɛvəlz] [fuːd] Cake8 .  
**Filigree Devil's Food Cake8 .**  
丝细工 魔鬼的 食物 Cake8 .

镂空魔鬼蛋糕8.

[vɪkˈtɔːriən] [ˈæpəlˌsɔːs] [keɪk]  
**Victorian Applesauce Cake**  
维多利亚时代 苹果酱 蛋糕

维多利亚苹果酱蛋糕

[suːˈpɜːrb] [ˈfrɔːstɪŋ] [tuː; tə] [ˈflætər] [jʊr; jər][sprɑɪ] Cakes9 .  
**Superb Frostings to Flatter your Spry Cakes9 .**  
高超 糖霜 到 奉承 你的 轻快 Cakes9 .

为您的精致蛋糕锦上添花的精美糖霜9.

[fʌdʒ] [bɑ:r] Cake10 .  
**Fudge Bar Cake10** .  
做傻事 酒吧 Cake10 .

软糖棒蛋糕10。

[ˈtʃeri] [dri:m] Cake5  
**Cherry Dream Cake5**  
樱桃 梦 Cake5

樱桃梦幻蛋糕5

[ˈgeɪlə; ˈgælə] [ˈpɑ:rti] [keɪk]  
**GALA PARTY CAKE**  
节日 派对 蛋糕

盛大派对蛋糕

[fɔ:r] . [ˈgeɪlə; ˈgælə][ˈpɑ:rti] [keɪk]  
**4** . **Gala Party Cake**  
4 . 节日 派对 蛋糕

4. 盛大派对蛋糕

[wɪn] [ˈloʊdʒ][ʌv; əv] [preɪz] !  
**Win loads of praise !**  
赢 负载 的 称赞 !

赢得无数赞誉！

[sɜ:rv] [ðɪs] [ˈbju:tɪf(ə)l] [nʌt] [keɪk] [ɑ:n] [ˈfestɪv] [əˈkeɪʒənz] .  
**Serve this beautiful nut cake on festive occasions** .  
服务 这 美丽的 坚果 蛋糕 在 节日 场合 .

在节日庆典上享用这款精美的坚果蛋糕吧。

[meɪd] [wɪð; wɪθ] [nu:] [sprɑɪ] , [ðɪs] [keɪk] [wɪl] [steɪ] [mɔɪst] [fɔ:r; fər] [deɪz] .  
**Made with New Spry , this cake will stay moist for days** .  
制成 和 新的 轻快 , 这 蛋糕 将要 停留 潮湿 为了 天 .

这款蛋糕采用新喷雾剂制作，可以保持数日湿润。

[rɪtʃ] [ænd; ənd] [dɪˈlɪʃəs] [ˈi:v(ə)n] [wɪˈðaʊt] [ˈfrɔ:stɪŋ] .  
**Rich and delicious even without frosting** .  
富有的 和 可口的 甚至 没有 糖霜 .

即使不加糖霜，也十分美味。

[traɪ][aɪˈti:] [ðɪs] [wei] [ɪf] [ʃɔ:rt] [ʌv; əv] [ˈʊgər] .  
**Try it this way if short of sugar** .  
尝试 它 这 方式 如果 短的 的 糖 .

如果糖不够，可以试试这个方法。

[draɪ] [ɪnˈɡri:diənts]  
**Dry Ingredients**  
干燥 原料

干料

[tu:ˈtu:] - [θri:] / [fɔ:r][kʌps] [ˈsɪftɪd] [keɪk] [ˈflaʊər] [ [fɔ:r] ]  
**2 - 3 / 4 cups sifted cake flour [ 4 ]**  
2 - 3 / 4 杯子 筛过的 蛋糕 面粉 [ 4 ]

2-3/4 杯过筛蛋糕粉[4]

[wʌn] - [θri:] / [fɔ:r][kʌps] [ˈʊgər]  
**1 - 3 / 4 cups sugar**  
1 - 3 / 4 杯子 糖

1又3/4杯糖

[tu:ˈtu:] [ˈti:spu:n] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər]  
**2 teaspoons baking powder**  
2 茶匙 烘烤 粉末

2茶匙泡打粉

[wʌn] - [wʌn] / [ˌtuːˈtuː]    [ˈtiːspuːn]    [sɔːlt]  
1    -    1    /    2    **teaspoons** **salt**  
1    -    1    /    2    茶匙    盐

1.5茶匙盐

[wʌn][kʌp][sprɪ]  
1    **cup** **Spry**  
1    杯子    轻快

杯 Spry

[ˈlɪkwɪd]    [ɪnˈɡriːdiənts]  
**Liquid** **Ingredients**  
液体    原料

液体成分

[θriː] / [fɔːr][kʌp] [mɪlk]  
3    /    4    **cup** **milk**  
3    /    4    杯子    牛奶

3/4 杯牛奶

[wʌn]    [ˈtiːspuːn]    [ˈɑːmənd][ˈekstrækt; ɪkˈstrækt]  
1    **teaspoon** **almond**    **extract**  
1    茶匙    杏仁    提炼

1茶匙杏仁提取物

[wʌn]    [ˈtiːspuːn]    [ˈɔrɪndʒ] [ˈekstrækt; ɪkˈstrækt]  
1    **teaspoon** **orange**    **extract**  
1    茶匙    橙子    提炼

1茶匙橙子提取物

[θriː] [egz] [ænd; ənd][wʌn] [eg] [jʊʊk] ,    [ʌnˈbiːtn]  
3    **eggs**    **and**    1    **egg** **yolk** ,    **unbeaten**  
3    鸡蛋    和    1    蛋    蛋黄 ,    不败

3个鸡蛋和1个蛋黄，无需打散

[wʌn][kʌp] [ˈwɔːlnʌts] , [kʌt] [faɪn]  
1    **cup** **walnuts** , **cut** **fine**  
1    杯子    核桃 ,    切    美好的

杯核桃碎

[sɪft] [ˈflaʊər] , [ˈʊgər] , [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər] , [ænd; ənd][sɔːlt][ˈɪntuː] [ˈmɪksɪŋ] [boʊl] . . . .  
**SIFT** **flour** , **sugar** , **baking** **powder** ,    **and**    **salt** **into** **mixing** **bowl** . . . .  
筛    面粉 ,    糖 ,    烘烤    粉末 ,    和    盐    进入    混合    碗 . . . .

将面粉、糖、泡打粉和盐过筛到搅拌碗中.....

[drɔːp] [ɪn][sprɪ] . . . . [eɪ diː ˈdiː] [mɪlk] , [ˈfleɪvəɪŋ] [ɪksˈtrækt] , [ænd; ənd][wʌn] [hoʊl]    [eg] [ænd; ənd] [biːt]  
**DROP** **in** **Spry** . . . . **ADD**    **milk** , **flavoring** **extracts** ,    **and**    1    **whole** **egg**    **and**    **beat**  
降低    在    轻快 . . . .    添加    牛奶 ,    调味    提取物 ,    和    1    所有的    蛋    和    打  
-    [stroʊks] . . . .  
**200** **strokes** . . . .  
-    笔画 . . . .

倒入Spry.....加入牛奶、香精和1个鸡蛋，搅拌200下.....

[skreɪp]    [boʊl] [ænd; ənd] [spuːn] [ˈɔːf(ə)n]    [θruːˈaʊt]    [ɪnˈtaɪər] [ˈmɪksɪŋ] . . . .  
**SCRAPE** **bowl**    **and**    **spoon** **often** **throughout** **entire** **mixing** . . . .  
刮    碗    和    勺子    经常    自始至终    全部的    混合 . . . .

在整个搅拌过程中，要经常用刮刀刮碗和勺子.....

[eɪ diː ˈdiː][ðə; ði]    [rɪˈmeɪnɪŋ]    [ˌtuːˈtuː] [egz] [ænd; ənd] [eg] [jʊʊk][ænd; ənd] [biːt]    -    [stroʊks] . . . .  
**ADD**    **the** **remaining**    2    **eggs**    **and**    **egg** **yolk**    **and**    **beat** **250** **strokes** . . . .  
添加    这    其余的    2    鸡蛋    和    蛋    蛋黄    和    打    -    笔画 . . . .

加入剩余的2个鸡蛋和蛋黄，搅拌250下.....

[ˌeɪ dɪː ˈdiː] [nʌts] [ænd; ənd][mɪks] - [stroʊks] . . . .  
**ADD nuts and mix 25 strokes** . . . .  
添加 坚果 和 混合 - 笔画 . . . .

加入坚果，搅拌25下.....

[beɪk] [ɪn][sprɑɪ] - [ˈkoʊtɪd] [naɪn] - [ɪntʃ] [tuːb] [pæn] [ɪn] [ˈmɑːdəɾətli] [hɑːt][ˈʌv(ə)n] ( 375° [ef] . ) - - -  
**BAKE in Spry - coated 9 - inch tube pan in moderately hot oven ( 375° F . ) 60 - 70**  
烤 在 轻快 - 涂层 9 - 英寸 管子 平底锅 在 中等程度 热的 烤箱 ( 375° F . ) - - -  
[ˈmɪnɪts] . . . .  
**minutes** . . . .  
分钟 . . . .

在涂有喷雾剂的9英寸中空模具中，以中等温度（375°F）烘烤60-70分钟.....

[frɔːst] [wɪð; wɪθ][ˈsev(ə)n] [ˈmɪnɪt] [ˈfrɔːstɪŋ] [ˈfleɪvər] [wɪð; wɪθ][wʌn] / [fɔːr] [ˈtiːspuːn] [iːtʃ] [ˈɑːmənd]  
**FROST with Seven Minute Frosting flavored with 1 / 4 teaspoon each almond**  
霜 和 七 分钟 糖霜 调味 和 1 / 4 茶匙 每个 杏仁  
[ænd; ənd] [ˈɔrɪndʒ] [ɪksˈtræktz] .  
**and orange extracts** .  
和 橙子 提取物 .

用七分钟糖霜装饰，糖霜中加入 1/4 茶匙杏仁提取物和 1/4 茶匙橙子提取物。

[ˈmɑːrblɪd] [spɑɪs] CAKE5 .  
**MARBLED SPICE CAKE5** .  
大理石纹 香料 CAKE5 .

大理石纹香料蛋糕5.

[ˈmɑːrblɪd] [spɑɪs] [keɪk]  
**Marbled Spice Cake**  
大理石纹 香料 蛋糕

大理石纹香料蛋糕

[əˈtræktɪv] , [dɪˈlɪʃəs] [keɪk] .  
**Attractive , delicious cake** .  
吸引人的 , 可口的 蛋糕 .

外形美观，味道可口的蛋糕。

[meɪd] [soʊ] [kwɪk] [ænd; ənd] [ˈiːzi] — [wɪˈðəʊt] [ˈkriːmɪŋ] [ɔːr] [lɔːŋ] , [hɑːrd] [ˈbiːtɪŋ] — [θæŋks] [tuː; tə]  
**Made so quick and easy — without creaming or long , hard beating — thanks to**  
制成 所以 快的 和 简单的 — 没有 奶油 或者 长的 , 难的 殴打 — 谢谢 到  
[sprɑɪz] [nuː] [blendəˈbɪlɪtɪ] .  
**Spry's new blendability** .  
斯普里 新的 混合性 .

由于 Spry 的全新混合性能，制作起来既快捷又方便——无需打发或长时间用力搅拌。

[draɪ] [ɪnˈɡriːdiənts]  
**Dry Ingredients**  
干燥 原料

干料

[tuːˈtuː] [kʌps] [ˈsɪftɪd] [keɪk] [ˈflaʊər] [ [faɪv] ]  
**2 cups sifted cake flour [ 5 ]**  
2 杯子 筛过的 蛋糕 面粉 [ 5 ]

杯过筛蛋糕粉[5]

[wʌn] - [wʌn] / [θriː] [kʌps] [ˈʃʊɡər]  
**1 - 1 / 3 cups sugar**  
1 - 1 / 3 杯子 糖

1又1/3杯糖

[ˌtuːˈtuː] - [wʌn] / [ˌtuːˈtuː]    [ˈtiːspuːn]    [ˈbeɪkɪŋ]    [ˈpaʊdə] ( [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][ˈtɑːr,treɪt] [ˈpaʊdə] , [juːz][fɔːr]  
2    -    1    /    2    **teaspoons**    **baking**    **powder**    (    **with**    **a**    **tartrate**    **powder**    ,    **use**    4  
2    -    1    /    2    茶匙    烘烤    粉末    (    和    一个    酒石酸盐    粉末    ,    使用    4  
[ˈtiːspuːn] )  
**teaspoons** )  
茶匙 )

2.5茶匙泡打粉（如果使用酒石酸粉，则使用4茶匙）

[wʌn]    [ˈtiːspuːn]    [sɔːlt]  
1    **teaspoon**    **salt**  
1    茶匙    盐

1茶匙盐

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː][kʌp][sprɪ]  
1    /    2    **cup**    **Spry**  
1    /    2    杯子    轻快

1/2 杯 Spry

[ˈlɪkwɪd]    [ɪnˈɡriːdiənts]  
**Liquid**    **Ingredients**  
液体    原料

液体成分

[θriː] / [fɔːr][kʌp][mɪlk]  
3    /    4    **cup**    **milk**  
3    /    4    杯子    牛奶

3/4 杯牛奶

[wʌn] - [wʌn] / [ˌtuːˈtuː]    [ˈtiːspuːn]    [vəˈnɪlə]  
1    -    1    /    2    **teaspoons**    **vanilla**  
1    -    1    /    2    茶匙    香草

1.5茶匙香草精

[ˌtuːˈtuː]    [egz] ,    [ʌnˈbiːtn]  
2    **eggs** ,    **unbeaten**  
2    鸡蛋 ,    不败

2个鸡蛋，未打散

[ˈspɑɪsɪz][fɔːr; fər][wʌn] / [ˌtuːˈtuː][ʌv; əv] [ˈbætər]  
**Spices**    **for**    1    /    2    **of**    **Batter**  
香料    为了    1    /    2    的    连击

半份面糊的香料

[wʌn]    [ˈtiːspuːn]    [ˈsɪnəmən]  
1    **teaspoon**    **cinnamon**  
1    茶匙    肉桂

1茶匙肉桂

[wʌn] / [fɔːr]    [ˈtiːspuːn]    [kloʊvz]  
1    /    4    **teaspoon**    **cloves**  
1    /    4    茶匙    丁香

1/4茶匙丁香

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː]    [ˈtiːspuːn]    [ˈɔːlspɑɪs]  
1    /    2    **teaspoon**    **allspice**  
1    /    2    茶匙    多香果

1/2茶匙五香粉

[wʌn] / [ˌtuːˈtuː]    [ˈtiːspuːn]    [ˈnʌtmeg]  
1    /    2    **teaspoon**    **nutmeg**  
1    /    2    茶匙    肉豆蔻

1/2茶匙肉豆蔻

[sɪft] ['flaʊər] , ['ʊgər] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [ænd; ənd][sɔ:lt]['ɪntu:]['mɪksɪŋ] [boʊl] . . . .  
**SIFT flour , sugar , baking powder , and salt into mixing bowl** . . . .  
筛 面粉 , 糖 , 烘烤 粉末 , 和 盐 进入 混合 碗 . . . .  
将面粉、糖、泡打粉和盐过筛到搅拌碗中.....

[drɑ:p][ɪn][sprai] . . . . [eɪ di: 'di:] [ə'baʊt][tu:'tu:] / [θri:][ʌv; əv][mɪlk] , [ðen] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [bi:t] -  
**DROP in Spry . . . . ADD about 2 / 3 of milk , then vanilla , and beat 150**  
降低 在 轻快 . . . . 添加 关于 2 / 3 的 牛奶 , 然后 香草 , 和 打 -  
[stroʊks] . . . .  
**strokes** . . . .  
笔画 . . . .  
倒入 Spry.....加入约 2/3 的牛奶，然后加入香草精，搅拌 150 次.....

[skreɪp] [boʊl] [ænd; ənd] [spu:n] ['ɔ:f(ə)n] [θru:'aʊt] [ɪn'taɪər] ['mɪksɪŋ] . . . . [eɪ di: 'di:] [egz] [ænd; ənd]  
**SCRAPE bowl and spoon often throughout entire mixing . . . . ADD eggs and**  
刮 碗 和 勺子 经常 自始至终 全部的 混合 . . . . 添加 鸡蛋 和  
[bi:t] - [stroʊks] . . . .  
**beat 250 strokes** . . . .  
打 - 笔画 . . . .  
在整个搅拌过程中，要经常刮碗和用勺子刮一下碗壁.....加入鸡蛋，搅拌250下.....

[eɪ di: 'di:] [rɪ'meɪnɪŋ] [mɪlk][ænd; ənd] [bi:t] - [stroʊks] . . . .  
**ADD remaining milk and beat 50 strokes** . . . .  
添加 其余的 牛奶 和 打 - 笔画 . . . .  
加入剩余的牛奶，搅拌50下.....

[drɪ'vaɪd] ['bætər] [ɪn][hæf] . . . . [eɪ di: 'di:] ['spɑɪsɪz][tu:; tə][wʌn] / [tu:'tu:][ʌv; əv] ['bætər] [ænd; ənd] [blend] . . .  
**DIVIDE batter in half . . . . ADD spices to 1 / 2 of batter and blend . . .**  
划分 连击 在 一半 . . . . 添加 香料 到 1 / 2 的 连击 和 混合 . . .  
. . .  
: . .  
将面糊分成两份.....在其中一份面糊中加入香料并搅拌均匀.....

[drɑ:p] ['bætər] ['ɔ:ltərnətli] [baɪ] ['teɪbl,spu:nfʊl] ['ɪntu:] - × - × [tu:'tu:] - [ɪntɪ] [sprai] - ['kəʊtɪd] [pæn] .  
**DROP batter alternately by tablespoonfuls into 10 × 10 × 2 - inch Spry - coated pan .**  
降低 连击 交替 经过 汤匙 进入 - × - × 2 - 英寸 轻快 - 涂层 平底锅 .  
将面糊一勺一勺地交替滴入 10 × 10 × 2 英寸的 Spry 涂层烤盘中。

[rʌn] ['spætʃələ] [θru:] ['bætər] ['sevrəl] [taɪmz][tu:; tə]['mɑ:rb(ə)l] . . . .  
**RUN spatula through batter several times to marble** . . . .  
跑步 抹刀 通过 连击 一些 时代 到 大理石 . . . .  
用抹刀在面糊中反复划动几次，使其呈现大理石纹路.....

[beɪk] [ɪn] ['mɑ:dərətli] [hɑ:tɪ]['ʌv(ə)n] ( 375° [ef] . ) - - - ['mɪnɪts] . . . .  
**BAKE in moderately hot oven ( 375° F . ) 35 - 45 minutes** . . . .  
烤 在 中等程度 热的 烤箱 ( 375° F . ) - - - 分钟 . . . .  
在温度适中的烤箱（375°F/190°C）中烘烤35-45分钟.....

[frɔ:st] [tɑ:p][ʌv; əv] [keɪk] [wɪð; wɪθ] ['mɪnɪt] [ pə'nu:tʃi ] ['frɔ:stɪŋ] .  
**FROST top of cake with Minute Penuche Frosting .**  
霜 顶部的 蛋糕 和 分钟 佩努奇 糖霜 .  
在蛋糕顶部抹上速溶奶油糖霜。

['pɪrləs] ['kəʊkənʌt] [waɪt] CAKE6 .  
**PEERLESS COCONUT WHITE CAKE6** .  
无与伦比 椰子 白色的 CAKE6 .  
无与伦比椰子白蛋糕6.

['pɪrləs] ['kəʊkənʌt] [waɪt] [keɪk]  
**Peerless Coconut White Cake**  
无与伦比 椰子 白色的 蛋糕  
无与伦比的椰子白蛋糕

[ˈfeðər] - [laɪt] , [ˈsnəʊi] [waɪt] !  
**Feather - light , snowy white !**  
羽毛 - 光 , 下雪的 白色的 !

轻盈如羽，雪白如雪！

[soʊ] [ˈi:zi] [tu:; tə] [meɪk] [wɪð; wɪθ] [nu:] [ˈi:zi] - [mɪks][sprai][ænd; ənd][ɪts] [nu:] [ˈmeθəd] .  
**So easy to make with New Easy - Mix Spry and its new method .**  
所以 简单的 到 制作 和 新的 简单的 - 混合 轻快 和 它是 新的 方法 .

使用新款 Easy-Mix Spry 及其新方法，制作起来非常容易。

[noʊ] [ˈkri:mɪŋ] — [noʊ] [lɔ:ŋ] , [hɑ:rd] [ˈbi:tɪŋ] !  
**No creaming — no long , hard beating !**  
不 奶油 — 不 长的 , 难的 殴打 !

无需打发——无需长时间用力打！

[draɪ] [ɪnˈɡri:diənts]  
**Dry Ingredients**  
干燥 原料

干料

[tu:ˈtu:] [kʌps] [ˈsɪftɪd] [keɪk] [ˈflaʊər] [ [sɪks] ]  
**2 cups sifted cake flour [ 6 ]**  
2 杯子 筛过的 蛋糕 面粉 [ 6 ]

杯过筛蛋糕粉[6]

[wʌn] - [wʌn] / [fɔ:r] [kʌps] [ˈʃʊɡər]  
**1 - 1 / 4 cups sugar**  
1 - 1 / 4 杯子 糖

1又1/4杯糖

[θri:] - [wʌn] / [tu:ˈtu:] [ˈti:spu:n] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər] ( [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ˈtɑ:r,treit] [ˈpaʊdər] , [ju:z][faɪv]  
**3 - 1 / 2 teaspoons baking powder ( with a tartrate powder , use 5**  
3 - 1 / 2 茶匙 烘烤 粉末 ( 和 一个 酒石酸盐 粉末 , 使用 5  
[ˈti:spu:n] )  
**teaspoons )**  
茶匙 )

3.5茶匙泡打粉（如果使用酒石酸粉，则使用5茶匙）

[wʌn] [ˈti:spu:n] [sɔ:lt]  
**1 teaspoon salt**  
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn] / [tu:ˈtu:] [kʌp] [sprai]  
**1 / 2 cup Spry**  
1 / 2 杯子 轻快

1/2 杯 Spry

[ˈlɪkwɪd] [ɪnˈɡri:diənts]  
**Liquid Ingredients**  
液体 原料

液体成分

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]  
**1 cup milk**  
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[wʌn] [ˈti:spu:n] [vəˈnɪlə]  
**1 teaspoon vanilla**  
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[θɹi:] / [fɔ:r] [ˈti:spu:n] [ˈɑ:mənd][ˈekstrækt; ɪkˈstrækt]  
**3 / 4 teaspoon almond extract**  
3 / 4 茶匙 杏仁 提炼

3/4茶匙杏仁提取物

[wʌŋ] / [fɔ:r] [ˈti:spu:n] [ˈɔrɪndʒ] [ˈekstrækt; ɪkˈstrækt]  
**1 / 4 teaspoon orange extract**  
1 / 4 茶匙 橙子 提炼

1/4茶匙橙子提取物

[θɹi:] [eg] [waɪts] , [ʌnˈbi:tn]  
**3 egg whites , unbeaten**  
3 蛋 白人 , 不败

3个未打发的蛋白

[sɪft] [ˈflaʊər] , [ˈʊgər] , [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər] , [ænd; ənd][sɔ:lt][ˈɪntu:] [ˈmɪksɪŋ] [boʊl] . . . .  
**SIFT flour , sugar , baking powder , and salt into mixing bowl . . . .**  
筛 面粉 , 糖 , 烘烤 粉末 , 和 盐 进入 混合 碗 . . . .

将面粉、糖、泡打粉和盐过筛到搅拌碗中.....

[drɔ:p] [ɪn][sprai] . . . . [eɪ di: ˈdi:] [əˈbaʊt][tu:ˈtu:] / [θɹi:][ʌv; əv] [mɪlk] , [ðen] [ˈfleɪvərɪŋz] , [ænd; ənd] [bi:t]  
**DROP in Spry . . . . ADD about 2 / 3 of milk , then flavorings , and beat**  
降低 在 轻快 . . . . 添加 关于 2 / 3 的 牛奶 , 然后 调味料 , 和 打  
- [stroʊks] . . . .  
**150 strokes . . . .**  
- 笔画 . . . .

倒入 Spry.....加入约 2/3 的牛奶，然后加入调味料，搅拌 150 次.....

[skreɪp] [boʊl] [ænd; ənd] [spu:n] [ˈɔ:f(ə)n] [θru:ˈaʊt] [ɪnˈtaɪər] [ˈmɪksɪŋ] . . . . [eɪ di: ˈdi:] [eg] [waɪts]  
**SCRAPE bowl and spoon often throughout entire mixing . . . . ADD egg whites**  
刮 碗 和 勺子 经常 自始至终 全部的 混合 . . . . 添加 蛋 白人  
[ænd; ənd] [bi:t] - [stroʊks] . . . .  
**and beat 250 strokes . . . .**  
和 打 - 笔画 . . . .

搅拌过程中要经常刮碗和勺子.....加入蛋白，打发250下.....

[eɪ di: ˈdi:] [rɪˈmeɪnɪŋ] [mɪlk][ænd; ənd] [bi:t] - [stroʊks] . . . .  
**ADD remaining milk and beat 50 strokes . . . .**  
添加 其余的 牛奶 和 打 - 笔画 . . . .

加入剩余的牛奶，搅拌50下.....

[beɪk] [ɪn] [tu:] [di:p] [eɪt] - [ɪnt] [sprai] - [ˈkəʊtɪd] [ˈleɪər] [pænz][ɪn] [ˈmɑ:dərət] [ˈʌv(ə)n] ( 350° [ef] . ) - - -  
**BAKE in two deep 8 - inch Spry - coated layer pans in moderate oven ( 350° F . ) 30 - 40**  
烤 在 二 深的 8 - 英寸 轻快 - 涂层 层 平底锅 在 缓和 烤箱 ( 350° F . ) - - -  
[ˈmɪnɪts] . . . . [spred] [ˈpɪrləs] [ˈfrɔ:stɪŋ] [brɪˈtwi:n] [ˈleər] [ænd; ənd][ɑ:n][tɑ:p][ænd; ənd][saɪdz] .  
**minutes . . . . SPREAD Peerless Frosting between layers and on top and sides .**  
分钟 . . . . 传播 无与伦比 糖霜 之间 层 和 在 顶部 和 侧面 .

在两个涂有 Spry 涂层的深 8 英寸多层烤盘中，以中等温度（350°F） 烘烤 30-40 分钟.....在层间、顶部和侧面涂抹 Peerless 糖霜。

[ˈsprɪŋk(ə)][tu:ˈtu:] [kʌps] [ˈkəʊkənʌt][ɔ:l][ˈoʊvər] [ˈfrɔ:stɪd] [keɪk] .  
**Sprinkle 2 cups coconut all over frosted cake .**  
撒 2 杯子 椰子 全部 超过 磨砂 蛋糕 .

在抹好糖霜的蛋糕上撒上2杯椰丝。

[ˈfɪlɪgri:] [ˈdɛvəlz] [fu:d] CAKE7 .  
**FILIGREE DEVIL'S FOOD CAKE7 .**  
丝细工 魔鬼的 食物 CAKE7 .

镂空魔鬼蛋糕7.

[ˈfɪlɪɡriː] [ˈdɛvəlz] [fuːd] [keɪk]  
**Filigree Devil's Food Cake**  
丝细工 魔鬼的 食物 蛋糕

镂空魔鬼蛋糕

[ˈrɪtʃər] [ˈfleɪvər] , [mɔɪst] , [ˈvelvəti] [ˈtekstʃər] .  
**Richer flavor , moist , velvety texture** .  
富尔 味道 , 潮湿 , 天鹅绒般的 质地 .

味道更浓郁，口感湿润丝滑。

[iːkəˈnɔ:mɪk(ə)] .  
**Economical** .  
经济 .

经济。

[ˈjuːzɪz][ˈkɒʊkoʊ] .  
**Uses cocoa** .  
用途 可可 .

使用可可粉。

[mɪkst] [ɪn] [les] [ðæn; ðən][faɪv] [ˈmɪnɪts] — [wɪð; wɪθ] [kwɪk] - [ˈblendɪŋ] [sprɑɪ] .  
**Mixed in less than 5 minutes — with quick - blending Spry** .  
混合 在 较少的 比 5 分钟 — 和 快的 - 混合 轻快 .

使用 Spry 快速搅拌机，不到 5 分钟即可混合完成。

[ˈdekəreɪt] [,aɪ ˈtiː][wɪð; wɪθ][web] [dɪˈzaɪn] [fɔːr; fər] [ˈkʌmpəni] .  
**Decorate it with web design for company** .  
装饰 它 和 网站 设计 为了 公司 .

用公司网页设计来装饰它。

[draɪ] [ɪnˈɡriːdiənts]  
**Dry Ingredients**  
干燥 原料

干料

[wʌn] - [wʌn] / [,tuːˈtuː][kʌps] [ˈsɪftɪd] [keɪk] [ˈflaʊər] [ [ˈsevən] ]  
**1 - 1 / 2 cups sifted cake flour [ 7 ]**  
1 - 1 / 2 杯子 筛过的 蛋糕 面粉 [ 7 ]

1-1/2 杯过筛蛋糕粉[7]

[wʌn] - [wʌn] / [fɔːr] [kʌps] [ˈʃʊɡər]  
**1 - 1 / 4 cups sugar**  
1 - 1 / 4 杯子 糖

1又1/4杯糖

[wʌn] / [,tuːˈtuː][kʌp][ˈkɒʊkoʊ]  
**1 / 2 cup cocoa**  
1 / 2 杯子 可可

1/2 杯可可粉

[wʌn] - [wʌn] / [fɔːr] [ˈtiːspuːn] [ˈsoʊdə]  
**1 - 1 / 4 teaspoons soda**  
1 - 1 / 4 茶匙 苏打

1又1/4茶匙苏打水

[wʌn] / [fɔːr] [ˈtiːspuːn] [kriːm] [ʌv; əv][ˈtɑːrtər]  
**1 / 4 teaspoon cream of tartar**  
1 / 4 茶匙 奶油 的 鞣鞣

1/4茶匙塔塔粉

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]  
**1 teaspoon salt**  
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[tu:'tu:] / [θri:] [kʌp] [sprai]  
2 / 3 **cup Spry**  
2 / 3 杯子 轻快

2/3 杯 Spry

[ˈlɪkwɪd] [ɪn'gri:diənts]  
**Liquid Ingredients**  
液体 原料

液体成分

[wʌn] [kʌp] [swi:t] [mɪlk]  
1 **cup sweet milk**  
1 杯子 甜的 牛奶

杯甜牛奶

[wʌn] ['ti:spu:n] [və'nɪlə]  
1 **teaspoon vanilla**  
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[tu:'tu:] [egz] , [ʌn'bi:tn]  
2 **eggs , unbeaten**  
2 鸡蛋 , 不败

2个鸡蛋，未打散

( [ɪf] ['saʊər] [mɪlk] [ɪz] [ju:st] , [ə'mɪt] [kri:m] [ʌv; əv] ['tɑ:rtər] . ) [sɪks]  
**( If sour milk is used , omit cream of tartar . ) 6**  
( 如果 酸的 牛奶 是 用过的 , 忽略 奶油 的 鞣鞣 . ) 6

(如果使用酸奶，则省略塔塔粉。) 6

[sɪft] ['flaʊər] , ['ʊgər] , ['koukou] , ['soʊdə] , [kri:m] [ʌv; əv] ['tɑ:rtər] , [ænd; ənd] [sɔ:lt] ['ɪntu:] ['mɪksɪŋ] [boʊl] . . .  
**SIFT flour , sugar , cocoa , soda , cream of tartar , and salt into mixing bowl . . .**  
筛 面粉 , 糖 , 可可 , 苏打 , 奶油 的 鞣鞣 , 和 盐 进入 混合 碗 . . .  
.  
:  
.

将面粉、糖、可可粉、小苏打、塔塔粉和盐过筛到搅拌碗中.....

[drɔ:p] [ɪn] [sprai] . . . . [eɪ di: 'di:] [ə'baʊt] [tu:'tu:] / [θri:] [ʌv; əv] [mɪlk] , [ðen] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [bi:t] -  
**DROP in Spry . . . . ADD about 2 / 3 of milk , then vanilla , and beat 150**  
降低 在 轻快 . . . . 添加 关于 2 / 3 的 牛奶 , 然后 香草 , 和 打 -  
[stroʊks] . . . .  
**strokes . . . .**  
笔画 . . . .

倒入 Spry.....加入约 2/3 的牛奶，然后加入香草精，搅拌 150 次.....

[skreɪp] [boʊl] [ænd; ənd] [spu:n] ['ɔ:f(ə)n] [θru:'aʊt] [ɪn'taɪər] ['mɪksɪŋ] . . . . [eɪ di: 'di:] [egz] [ænd; ənd]  
**SCRAPE bowl and spoon often throughout entire mixing . . . . ADD eggs and**  
刮 碗 和 勺子 经常 自始至终 全部的 混合 . . . . 添加 鸡蛋 和  
[bi:t] - [stroʊks] . . . .  
**beat 250 strokes . . . .**  
打 - 笔画 . . . .

在整个搅拌过程中，要经常刮碗和用勺子刮一下碗壁.....加入鸡蛋，搅拌250下.....

[eɪ di: 'di:] [rɪ'meɪnɪŋ] [mɪlk] [ænd; ənd] [bi:t] - [stroʊks] . . . .  
**ADD remaining milk and beat 50 strokes . . . .**  
添加 其余的 牛奶 和 打 - 笔画 . . . .

加入剩余的牛奶，搅拌50下.....

将面糊倒入两个9英寸或8英寸深的带喷胶的烤盘中，放入预热至350°F（约175°C）的烤箱烘烤30-40分钟.....在每层之间以及顶部涂抹七分钟糖霜.....

[merk] ['fɪlgri:] [ɪ'fekt] [æz; əz] ['ɪləstreɪtɪd] . . . .  
**MAKE** **filigree** **effect** **as** **illustrated** . . . .  
 制作 丝细工 影响 作为 插图 . . . .

如图所示，制作镂空效果.....

[merk] [ert] ['i:vnlɪ] [speɪst] [stroʊks] [təʊrd] [edʒ] , [ðen] [meɪk] [ert] ['ʌpwərd] [stroʊks] [tuː tə] [gɪv] [web]  
**MAKE 8 evenly spaced strokes toward edge , then make 8 upward strokes to give web**  
 制作 8 均匀地 间隔 笔画 朝向 边缘 , 然后 制作 8 向上 笔画 到 给 网站  
 [ɪ'fekt] .  
**effect .**  
 影响 .

向边缘均匀地画 8 笔, 然后向上画 8 笔, 以产生蛛网效果。

[vɪk'tɔːriən]    ['æpəl,sɔːs]    [keɪk]  
**Victorian Applesauce Cake**  
 维多利亚时代      苹果酱      蛋糕

[ˈfeɪvərɪt] [wɪð; wɪθ] [jʌŋ] [ænd; ənd][oʊld] !  
**Favorite with young and old !**  
 最喜欢的 和 年轻的 和 老的 !  
 深受老少喜爱!

[ki:ps] [freɪ] [ə; eɪ] [ɒ:ŋ] [taɪm] .  
**Keeps fresh a long time** .  
保持 新鲜的 一个 长的 时间 .

能长时间保持新鲜。

[grænd][fɔ:ɹ; fər] [lʌntʃ] [bɑ:ksɪz] .  
**Grand for lunch boxes** .  
盛大 为了 午餐 盒子 .

非常适合装午餐盒。

[seɪvz] [ˈʊgər] — [ni:dz] [noʊ] [ˈfrɔ:stɪŋ] !  
**Saves sugar — needs no frosting !**  
保存 糖 — 需求 不 糖霜 !

省糖——无需糖霜！

[draɪ] [ɪnˈɡri:diənts]  
**Dry Ingredients**  
干燥 原料

干料

[,tu:ˈtu:] [kʌps] [ˈsɪftɪd] [keɪk] [ˈflaʊər] [ [ert] ]  
**2 cups sifted cake flour [ 8 ]**  
2 杯子 筛过的 蛋糕 面粉 [ 8 ]

杯过筛蛋糕粉[8]

[wʌn] - [wʌn] / [,tu:ˈtu:] [ˈʊgər]  
**1 - 1 / 2 cups sugar**  
1 - 1 / 2 杯子 糖

1.5 杯糖

[wʌn] - [wʌn] / [,tu:ˈtu:] [ˈti:spu:n] [ˈsoʊdə]  
**1 - 1 / 2 teaspoons soda**  
1 - 1 / 2 茶匙 苏打

1.5茶匙苏打水

[wʌn] - [wʌn] / [,tu:ˈtu:] [ˈti:spu:n] [sɔ:lt]  
**1 - 1 / 2 teaspoons salt**  
1 - 1 / 2 茶匙 盐

1.5茶匙盐

[,tu:ˈtu:] [ˈteɪbəlspu:nz] [ˈkoʊkoʊ]  
**2 tablespoons cocoa**  
2 汤匙 可可

2汤匙可可粉

[wʌn] / [,tu:ˈtu:] [ˈti:spu:n] [i:tʃ] [ˈsɪnəməŋ] , [kloʊvz] , [ˈnʌtmeg] , [ˈɔ:lspeɪs]  
**1 / 2 teaspoon each cinnamon , cloves , nutmeg , allspice**  
1 / 2 茶匙 每个 肉桂 , 丁香 , 肉豆蔻 , 多香果

肉桂、丁香、肉豆蔻、多香果各半茶匙

[wʌn] / [,tu:ˈtu:] [kʌp] [sprai]  
**1 / 2 cup Spry**  
1 / 2 杯子 轻快

1/2 杯 Spry

[ˈlɪkwɪd] [ɪnˈɡri:diənts]  
**Liquid Ingredients**  
液体 原料

液体成分

[wʌn] - [wʌn] / [,tu:ˈtu:] [kʌps] [ˌʌnˈswi:tnd] [ˈæpəl,sɔ:s]  
**1 - 1 / 2 cups unsweetened applesauce**  
1 - 1 / 2 杯子 无糖 苹果酱

1.5 杯无糖苹果酱

[tu:'tu:] [egz] , [ʌn'bi:tn]  
2 eggs , unbeaten  
2 鸡蛋 , 不败

2个鸡蛋，未打散

[fru:ts] [ænd; ənd] [nʌts]  
Fruits and Nuts  
水果 和 坚果

水果和坚果

[θri:] / [fɔ:r][kʌp] [deɪts] , [tʃɑ:pt]  
3 / 4 cup dates , chopped  
3 / 4 杯子 日期 , 切碎

3/4 杯切碎的枣

[θri:] / [fɔ:r][kʌp] ['reɪzɪnz] , [tʃɑ:pt]  
3 / 4 cup raisins , chopped  
3 / 4 杯子 葡萄干 , 切碎

3/4 杯切碎的葡萄干

[θri:] / [fɔ:r][kʌp] [nʌts] , [tʃɑ:pt]  
3 / 4 cup nuts , chopped  
3 / 4 杯子 坚果 , 切碎

3/4 杯切碎的坚果

['tɑ:pɪŋ]  
Topping  
配料

配料

[wʌn] / [fɔ:r][kʌp] [nʌts] , [tʃɑ:pt]  
1 / 4 cup nuts , chopped  
1 / 4 杯子 坚果 , 切碎

1/4 杯切碎的坚果

[tu:'tu:] ['teɪbəlspu:nz] ['ʃʊgər]  
2 tablespoons sugar  
2 汤匙 糖

2汤匙糖

[sɪft] ['flaʊər] , ['ʃʊgər] , ['soʊdə] , [sɔ:lt] , ['kəʊkəʊ] , [ænd; ənd][ˈspaɪsɪz][ˈɪntu:] ['mɪksɪŋ] [boʊl] . . . .  
SIFT flour , sugar , soda , salt , cocoa , and spices into mixing bowl . . . .  
筛 面粉 , 糖 , 苏打 , 盐 , 可可 , 和 香料 进入 混合 碗 . . . .

将面粉、糖、小苏打、盐、可可粉和香料过筛到搅拌碗中.....

[dra:p] [ɪn][sprɑɪ] . . . . [eɪ di: 'di:] [ə'baʊt] [tu:'tu:] / [θri:][ʌv; əv] ['æpəl,sɔ:s] [ænd; ənd] [bi:t] - [stroʊks] . .  
DROP in Spry . . . . ADD about 2 / 3 of applesauce and beat 150 strokes . .  
降低 在 轻快 . . . . 添加 关于 2 / 3 的 苹果酱 和 打 - 笔画 . .  
. .  
: :  
. .

倒入 Spry.....加入约 2/3 的苹果酱，搅拌 150 次.....

[skreɪp] [boʊl] [ænd; ənd] [spu:n] ['ɔ:f(ə)n] [θru:'aʊt] [ɪn'taɪər] ['mɪksɪŋ] . . . . [eɪ di: 'di:] [egz] [ænd; ənd]  
SCRAPE bowl and spoon often throughout entire mixing . . . . ADD eggs and  
刮 碗 和 勺子 经常 自始至终 全部的 混合 . . . . 添加 鸡蛋 和  
[bi:t] - [stroʊks] . . . .  
beat 250 strokes . . . .  
打 - 笔画 . . . .

在整个搅拌过程中，要经常刮碗和用勺子刮一下碗壁.....加入鸡蛋，搅拌250下.....

[,eɪ di: 'di:] [rɪ'meɪnɪŋ] ['æpəl,sɔ:s] [ænd; ənd] [bi:t] - [stroʊks] . . . .  
**ADD remaining applesauce and beat 50 strokes** . . . .  
添加 其余的 苹果酱 和 打 - 笔画 . . . .  
加入剩余的苹果酱，搅拌50下.....

[,eɪ di: 'di:] [derts] , [ˈreɪzɪnz] , [ænd; ənd] [nʌts] [ænd; ənd] [mɪks] ['θɜ: rəli] . . . . [pɔ: r] ['bætər] [ˈɪntu:] [sprai]  
**ADD dates , raisins , and nuts and mix thoroughly** . . . . **POUR batter into Spry**  
添加 日期 , 葡萄干 , 和 坚果 和 混合 彻底 . . . . 倒 连击 进入 轻快  
- ['koʊtɪd] [tu: b] [pæn] .  
- **coated tube pan** .  
- 涂层 管子 平底锅 .  
加入枣、葡萄干和坚果，充分搅拌.....将面糊倒入涂有喷雾剂的管状模具中。

['sprɪŋk(ə)l] [nʌt] - ['ʃʊgər] ['tɑ: pɪŋ] ['mɪkstʃər] ['oʊvər] ['bætər] . . . .  
**SPRINKLE nut - sugar topping mixture over batter** . . . .  
撒 坚果 - 糖 配料 混合物 超过 连击 . . . .  
将坚果糖混合物撒在面糊上.....

[beɪk] [ɪn] ['mɑ: dərət] ['ʌv(ə)n] ( 350° [ef] . ) [wʌn] ['aʊər] [ænd; ənd] - - - ['mɪnɪts] .  
**BAKE in moderate oven ( 350° F . ) 1 hour and 25 - 35 minutes** .  
烤 在 缓和 烤箱 ( 350° F . ) 1 小时 和 - - - 分钟 .  
在中等温度（350°F）的烤箱中烘烤 1 小时 25-35 分钟。

[ɔ: r] [beɪk] [ɪn] [sprai] - ['koʊtɪd] - × - × [tu: 'tu: ] - [ɪntʃ] [pæn] [ɪn] ['mɑ: dərət] ['ʌv(ə)n] ( 350° [ef] . ) - - -  
**Or bake in Spry - coated 10 × 10 × 2 - inch pan in moderate oven ( 350° F . ) 55 - 65**  
或者 烤 在 轻快 - 涂层 - × - × 2 - 英寸 平底锅 在 缓和 烤箱 ( 350° F . ) - - -  
['mɪnɪts] .  
**minutes** .  
分钟 .  
或者在涂有 Spry 的 10 × 10 × 2 英寸烤盘中，以中等温度（350°F）烘烤 55-65 分钟。

[ɪf] [prɪ'fɜ: rd] , [ə'mɪt] ['tɑ: pɪŋ] .  
**If preferred , omit topping** .  
如果 首选 , 忽略 配料 .

如果喜欢，可以省略配料。

[su: 'pɜ: rb] ['frɔ: stɪŋ] [tu: ; tə] ['flætər] [jʊr; jər] [sprai] [keɪks]  
**SUPERB FROSTINGS TO FLATTER YOUR SPRY CAKES**  
高超 糖霜 到 奉承 你的 轻快 蛋糕  
绝佳的糖霜，让您的蛋糕更加完美

['glɔ: riə] ['tʃɔ: klət] ['frɔ: stɪŋ] — [kəm'baɪn] [tu: 'tu: ] ['teɪbəl,spu:nz] [sprai] , [wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd]  
**GLORIA CHOCOLATE FROSTING — Combine 2 tablespoons Spry , 1 cup sifted**  
格洛丽亚 巧克力 糖霜 — 结合 2 汤匙 轻快 , 1 杯子 筛过的  
[kən'fekʃənərz] ['ʃʊgər] , [wʌn] / [fɔ: r] ['ti: spu: n] [sɔ: lt] , [wʌn] ['ti: spu: n] [və'nɪlə] .  
**confectioner's sugar , 1 / 4 teaspoon salt , 1 teaspoon vanilla** .  
糖果商 糖 , 1 / 4 茶匙 盐 , 1 茶匙 香草 .  
格洛丽亚巧克力糖霜——将 2 汤匙 Spry 糖浆、1 杯过筛的糖粉、1/4 茶匙盐、1 茶匙香草精混合。

[,eɪ di: 'di:] [,tu: 'tu: ] [eg] [jʊʊk] [ænd; ənd] [bi:t] [ʌn'tɪl] [smu: ð] .  
**Add 2 egg yolks and beat until smooth** .  
添加 2 蛋 蛋黄 和 打 直到 光滑的 .  
加入2个蛋黄，搅拌至顺滑。

[,eɪ di: 'di:] [wʌn] / [fɔ: r] [kʌp] ['skɔ: ldɪd] [mɪlk] [ænd; ənd] [θɪri:] ['aʊnsɪz] [ meltɪd ] ['tʃɔ: klət] ;  
**Add 1 / 4 cup scalded milk and 3 ounces melted chocolate** ;  
添加 1 / 4 杯子 烫伤 牛奶 和 3 盎司 融化 巧克力 ;  
加入 1/4 杯热牛奶和 3 盎司融化的巧克力；

[bi:t] ['θɜ: rəli] [ʌn'tɪl] ['frɔ: stɪŋ] [ɪz] [θɪk] [ænd; ənd] [smu: ð] .  
**beat thoroughly until frosting is thick and smooth** .  
打 彻底 直到 糖霜 是 厚的 和 光滑的 .  
充分搅拌至糖霜浓稠顺滑。

[ˈmɪnɪt] [ˈfʌdʒ] [ˈfrɔːstɪŋ] — [ˈpleɪs] [ɪn] [ˈsɔːspæn] [wʌn] [aʊns] [ˈtʃɔːklət] , [ˈfaɪnli] [kʌt] , [wʌn] [kʌp]  
**MINUTE FUDGE FROSTING — Place in saucepan 1 ounce chocolate , finely cut , 1 cup**  
分钟 做傻事 糖霜 — 地方 在 平底锅 1 盎司 巧克力 , 精细地 切 , 1 杯子  
[ˈʃʊgər] ,  
**sugar** ,  
糖 ,

速成巧克力软糖糖霜——将1盎司切碎的巧克力、1杯糖放入平底锅中，

[wʌn] / [θriː] [kʌp] [mɪlk] , [wʌn] / [fɔːr] [kʌp] [sprɑɪ] , [wʌn] / [fɔːr] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt] .

**1 / 3 cup milk , 1 / 4 cup Spry , 1 / 4 teaspoon salt .**  
1 / 3 杯子 牛奶 , 1 / 4 杯子 轻快 , 1 / 4 茶匙 盐 .

1/3 杯牛奶，1/4 杯 Spry，1/4 茶匙盐。

[brɪŋ] [ˈsləʊli] [tuː; tə] [fʊl] [ˈrɒlɪŋ] [bɔɪl] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈkɔːnstəntli] [ænd; ənd] [bɔɪl] [wʌn] [ˈmɪnɪt] .

**Bring slowly to full rolling boil , stirring constantly and boil 1 minute .**  
带来 缓慢地 到 满的 滚动 熬 , 搅拌 不断地 和 熬 1 分钟 .

慢慢煮至沸腾，不断搅拌，煮1分钟。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [wʌn] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə] [ænd; ənd] [biːt] [ʌnˈtɪl] [θɪk] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [spred] .

**Add 1 teaspoon vanilla and beat until thick enough to spread .**  
添加 1 茶匙 香草 和 打 直到 厚的 足够的 到 传播 .

加入 1 茶匙香草精，搅拌至浓稠到可以涂抹的程度。

[ɪf] [ˈfrɔːstɪŋ] [brɪˈkʌmz] [tuː] [θɪk] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [əˈbaʊt] [wʌn] [ˈteɪblspuːn] [kriːm] .

**If frosting becomes too thick , add about 1 tablespoon cream .**  
如果 糖霜 变成 也 厚的 , 添加 关于 1 汤匙 奶油 .

如果糖霜太稠，可以加入约1汤匙奶油。

[ˈmeɪp(ə)l] [ˈfʌːndənt] [ˈaɪsɪŋ] — [juːz] [ˈresəpi] [fɔːr; fər] [ˈmɪnɪt] [ˈfʌdʒ] [ˈfrɔːstɪŋ] .

**MAPLE FONDANT ICING — Use recipe for Minute Fudge Frosting .**  
枫 翻糖 糖霜 — 使用 食谱 为了 分钟 做傻事 糖霜 .

枫糖翻糖糖霜——使用速成软糖糖霜的配方。

[əˈmɪt] [ˈtʃɔːklət] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [wʌn] / [fɔːr] [ˈtiːspuːn] [ˈmeɪp(ə)l] [ˈekstrækt; ɪkˈstrækt] [əˈlɔːŋ] [wɪð; wɪθ]

**Omit chocolate and add 1 / 4 teaspoon maple extract along with**  
忽略 巧克力 和 添加 1 / 4 茶匙 枫 提炼 沿着 和

[vəˈnɪlə] .

**vanilla** .  
香草 .

省略巧克力，加入 1/4 茶匙枫糖提取物和香草精。

[ˈmɪnɪt] [pəˈnuːtʃi] [ˈfrɔːstɪŋ] — [juːz] [ˈresəpi] [fɔːr; fər] [ˈmɪnɪt] [ˈfʌdʒ] [ˈfrɔːstɪŋ] .

**MINUTE PENUCHE FROSTING — Use recipe for Minute Fudge Frosting .**  
分钟 佩努奇 糖霜 — 使用 食谱 为了 分钟 做傻事 糖霜 .

速成焦糖奶油糖霜——使用速成软糖糖霜的配方。

[əˈmɪt] [ˈtʃɔːklət] [ænd; ənd] [juːz] [wʌn] [kʌp] [ˈfɜːrmlɪ] [pækt] [ˈbraʊn] [ˈʃʊgər] [ɪnˈsted] [ʌv; əv] [waɪt] [ˈʃʊgər] ;

**Omit chocolate and use 1 cup firmly packed brown sugar instead of white sugar ;**  
忽略 巧克力 和 使用 1 杯子 牢牢 包装 棕色的 糖 反而 的 白色的 糖 ;

省略巧克力，用 1 杯压实的红糖代替白糖；

[juːz] [wʌn] / [fɔːr] [kʌp] [mɪlk] [ænd; ənd] [wʌn] / [tuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə] .

**use 1 / 4 cup milk and 1 / 2 teaspoon vanilla .**  
使用 1 / 4 杯子 牛奶 和 1 / 2 茶匙 香草 .

使用 1/4 杯牛奶和 1/2 茶匙香草精。

[ˈsev(ə)n] [ˈmɪnɪt] [ˈfrɔːstɪŋ] — [pʊt] [wʌn] [ʌnˈbiːtn] [eg] [waɪt] , [θriː] / [fɔːr] [kʌp] [ˈʃʊgər] , [tuːˈtuː] - [wʌn]

**SEVEN MINUTE FROSTING — Put 1 unbeaten egg white , 3 / 4 cup sugar , 2 - 1**  
七 分钟 糖霜 — 放 1 不败 蛋 白色的 , 3 / 4 杯子 糖 , 2 - 1

/ [tuːˈtuː] [ˈteɪbəlspuːnz] [ˈwɔːtər] ,

**/ 2 tablespoons water ,**  
/ 2 汤匙 水 ,

七分钟糖霜——将1个未打发的蛋清、3/4杯糖、2-1/2汤匙水放入.....

[wʌn] / [tu:'tu:] ['ti:spu:n] [laɪt] [kɔ:rn]['sɪrəp; 'serəp][ɪn][tɑ:p][ʌv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər][ænd; ənd][mɪks]  
**1 / 2 teaspoon light corn sirup in top of double boiler and mix**  
1 / 2 茶匙 光 玉米 糖浆 在 顶部 的 双倍的 锅炉 和 混合  
['θɜ:rəli] .  
**thoroughly** .  
彻底 .

在双层蒸锅的上层加入 1/2 茶匙淡玉米糖浆，搅拌均匀。

[pleɪs] ['oʊvər]['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər][ænd; ənd] [bi:t] ['kɑ:nstəntli] [wɪð; wɪθ]['roʊtəri] [eg] ['bi:tər] [ʌn'tɪl]  
**Place over rapidly boiling water and beat constantly with rotary egg beater until**  
地方 超过 快速 沸腾 水 和 打 不断地 和 旋转 蛋 击打者 直到  
['mɪkstʃər] [wɪl] [hoʊld][ə; eɪ] [pi:k] ( [ə'baʊt]['sevən] ['mɪnɪts] ) .  
**mixture will hold a peak ( about 7 minutes )** .  
混合物 将要 抓住 一个 顶峰 ( 关于 7 分钟 ) .  
将混合物置于沸水上，用旋转式打蛋器不断搅拌，直至混合物能形成尖峰（约 7 分钟）。

[rɪ'mu:v] [frʌm; frəm]['faɪər] , [eɪ di: 'di:][wʌn] / [tu:'tu:] ['ti:spu:n] [və'ni:lə] , [ænd; ənd] [bi:t] [ʌn'tɪl] [ku:l]  
**Remove from fire , add 1 / 2 teaspoon vanilla , and beat until cool**  
消除 从 火 , 添加 1 / 2 茶匙 香草 , 和 打 直到 凉爽的  
[ænd; ənd] [θɪk] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [spred] .  
**and thick enough to spread** .  
和 厚的 足够的 到 传播 .  
从火上移开，加入 1/2 茶匙香草精，搅拌至冷却并浓稠到可以涂抹的程度。

['ɡoʊldən] ['dʒu:bɪli; ,dʒu:brɪ'li:] ['frɔ:stɪŋ] — [ə'mɪt] [və'ni:lə] , [eɪ di: 'di:][wʌn] / [tu:'tu:] ['ti:spu:n] ['greɪtɪd]  
**GOLDEN JUBILEE FROSTING — Omit vanilla , add 1 / 2 teaspoon grated**  
金的 禧年 糖霜 — 忽略 香草 , 添加 1 / 2 茶匙 磨碎的  
['ɔ:rɪndʒ] [raɪnd] , [wʌn] / [fɔ:r] ['ti:spu:n] ['lemən]['ekstrækt; ɪk'strækt] ,  
**orange rind , 1 / 4 teaspoon lemon extract** ,  
橙子 果皮 , 1 / 4 茶匙 柠檬 提炼 ,  
金禧糖霜——省略香草精，加入1/2茶匙磨碎的橙皮，1/4茶匙柠檬提取物，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [fju:][dra:ps][ʌv; əv] ['ɔ:rɪndʒ] ['kʌlərɪŋ] ['æftər] ['frɔ:stɪŋ] [ɪz] [kʊkt] .  
**and a few drops of orange coloring after frosting is cooked** .  
和 一个 很少 滴 的 橙子 染色 后 糖霜 是 煮熟 .  
糖霜烤好后，再滴入几滴橙色色素。

['sprɪŋk(ə)l][saɪdz][ʌv; əv] ['frɔ:stɪd] [keɪk] [wɪð; wɪθ][wʌn] / [tu:'tu:][kʌp] ['slɪvəd] [blæntʃt] ['ɑ:məndz][ɔ:r]  
**Sprinkle sides of frosted cake with 1 / 2 cup slivered blanched almonds or**  
撒 侧面 的 磨砂 蛋糕 和 1 / 2 杯子 切片 焯水 杏仁 或者  
['kəʊkənʌt] .  
**coconut** .  
椰子 .  
在抹好糖霜的蛋糕侧面撒上 1/2 杯切碎的去皮杏仁或椰丝。

['pɪrləs] ['frɔ:stɪŋ] — ['dʌb(ə)l] ['resəpi][fɔ:r; fər]['sev(ə)n] ['mɪnɪt] ['frɔ:stɪŋ] .  
**PEERLESS FROSTING — Double recipe for Seven Minute Frosting** .  
无与伦比 糖霜 — 双倍的 食谱 为了 七 分钟 糖霜 .  
无与伦比糖霜——七分钟糖霜的双倍配方。

[ju:z] [ðɪ:z] ['fleɪvərɪŋz] : [wʌn] - [wʌn] / [tu:'tu:] ['ti:spu:n] [və'ni:lə] , [wʌn] ['ti:spu:n] ['ɑ:mənd]  
**Use these flavorings : 1 - 1 / 2 teaspoons vanilla , 1 teaspoon almond**  
使用 这些 调味料 : 1 - 1 / 2 茶匙 香草 , 1 茶匙 杏仁  
['ekstrækt; ɪk'strækt] , [wʌn] / [tu:'tu:] ['ti:spu:n] ['ɔ:rɪndʒ] ['ekstrækt; ɪk'strækt] .  
**extract , 1 / 2 teaspoon orange extract** :  
提炼 , 1 / 2 茶匙 橙子 提炼 .  
使用以下调味料：1-1/2 茶匙香草精、1 茶匙杏仁提取物、1/2 茶匙橙子提取物。

['tʃeri] [flʌf] ['frɔ:stɪŋ] — [ju:z] ['resəpi][fɔ:r; fər]['sev(ə)n] ['mɪnɪt] ['frɔ:stɪŋ] .  
**CHERRY FLUFF FROSTING — Use recipe for Seven Minute Frosting** .  
樱桃 起毛 糖霜 — 使用 食谱 为了 七 分钟 糖霜 .  
樱桃棉花糖糖霜——使用七分钟糖霜的配方。



[wʌn] / [fɔːr][kʌp][sprai]  
1 / 4 **cup Spry**  
1 / 4 杯子 轻快

1/4 杯 Spry

[ˈlɪkwɪd] [ɪnˈɡriːdiənts]  
**Liquid Ingredients**  
液体 原料

液体成分

[wʌn] / [tuːˈtuː][kʌp] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər]  
1 / 2 **cup boiling water**  
1 / 2 杯子 沸腾 水

半杯沸水

[wʌn] / [fɔːr][kʌp] [swiːt] [mɪlk] [plʌs]  
1 / 4 **cup sweet milk plus**  
1 / 4 杯子 甜的 牛奶 加

1/4 杯甜牛奶

[wʌn] / [tuːˈtuː] [ˈteɪblspuːn] [ˈvɪnɪɡər] [ɔːr][wʌn] / [fɔːr][kʌp][ˈsaʊər][mɪlk]  
1 / 2 **tablespoon vinegar or** 1 / 4 **cup sour milk**  
1 / 2 汤匙 醋 或者 1 / 4 杯子 酸的 牛奶

半汤匙醋或四分之一杯酸奶

[wʌn] / [tuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə]  
1 / 2 **teaspoon vanilla**  
1 / 2 茶匙 香草

1/2茶匙香草精

[wʌn] [eg] , [ʌnˈbiːtn]  
1 **egg** , **unbeaten**  
1 蛋 , 不败

个鸡蛋，未打散

[pʊt] [kʌt] - [ʌp] [ˈtʃɔːklət] [ɪn][ˈmɪksɪŋ] [boʊl] .  
**PUT cut - up chocolate in mixing bowl** .  
放 切 - 向上 巧克力 在 混合 碗 .

将切好的巧克力放入搅拌碗中。

[pɔːr] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər][ˈɡrædʒuəli][ˈoʊvər] [ˈtʃɔːklət] [ænd; ənd][stɜːr][ʌnˈtɪl] [ meltɪd ] . . . .  
**POUR boiling water gradually over chocolate and stir until melted** . . . .  
倒 沸腾 水 逐步地 超过 巧克力 和 搅拌 直到 融化 . . . .

将沸水缓缓倒入巧克力中，搅拌至巧克力融化.....

[kuːl] . . . . [sɪft] [ˈflaʊər] , [ˈʃʊɡər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd][ˈsoʊdə][ˈɪntuː][ˈmɪksɪŋ] [boʊl] [kənˈteɪnɪŋ] [ˈtʃɔːklət]  
**Cool . . . . SIFT flour , sugar , salt , and soda into mixing bowl containing chocolate**  
凉爽的 . . . . 筛 面粉 , 糖 , 盐 , 和 苏打 进入 混合 碗 包含 巧克力  
[ˈmɪkstʃər] . . . .  
**mixture** . . . .  
混合物 . . . .

好的.....将面粉、糖、盐和小苏打筛入装有巧克力混合物的搅拌碗中.....

[drɔːp] [ɪn][sprai] . . . . [biːt] - [stroʊks] . . . .  
**DROP in Spry . . . . BEAT 200 strokes** . . . .  
降低 在 轻快 . . . . 打 - 笔画 . . . .

轻快地跳下去.....超过200次击球.....

[skreɪp] [boʊl] [ænd; ənd] [spuːn] [ˈɔːf(ə)n] [θruːˈaʊt] [ɪnˈtaɪər] [ˈmɪksɪŋ] . . . . [eɪ diː ˈdiː] [mɪlk] , [vəˈnɪlə] ,  
**SCRAPE bowl and spoon often throughout entire mixing . . . . ADD milk , vanilla ,**  
刮 碗 和 勺子 经常 自始至终 全部的 混合 . . . . 添加 牛奶 , 香草 ,  
[ænd; ənd] [eg] . . . .  
**and egg . . . .**  
和 蛋 . . . .

搅拌过程中要经常刮碗和勺子.....加入牛奶、香草精和鸡蛋.....

[biːt] - [stroʊks] . . . .  
**BEAT 100 strokes . . . .**  
打 - 笔画 . . . .

击倒100杆.....

[beɪk] [ɪn] [sprɑɪ] - [ˈkoʊtɪd] [eɪt] × [eɪt] × [tuːˈtuː] - [ɪnt] [pæn] [ɪn] [ˈmɑːdərət] [ˈʌv(ə)n] ( 350° [ef] . ) - - -  
**BAKE in Spry - coated 8 × 8 × 2 - inch pan in moderate oven ( 350° F . ) 35 - 45**  
烤 在 轻快 - 涂层 8 × 8 × 2 - 英寸 平底锅 在 缓和 烤箱 ( 350° F . ) - - -  
[ˈmɪnɪts] .  
**minutes .**  
分钟 .

在涂有喷雾剂的 8 × 8 × 2 英寸烤盘中，以中等温度（350°F）烘烤 35-45 分钟。

[spred] [tɑːp] [ʌv; əv] [keɪk] [wɪð; wɪθ] [ˈmɪnɪt] [fʌdʒ] [ˈfrɔːstɪŋ] [ˈɪntuː] [wɪt] [wʌn] / [fɔːr] [kʌp] [nʌts]  
**SPREAD top of cake with Minute Fudge Frosting into which 1 / 4 cup nuts**  
传播 顶部 的 蛋糕 和 分钟 做傻事 糖霜 进入 哪个 1 / 4 杯子 坚果  
[hæv; həv] [bɪn] [stɜːrd] [dʒʌst] [brɪˈfɔːr] [ˈspredɪŋ] .  
**have been stirred just before spreading .**  
有 到过 搅拌 只是 前 传播 .

在蛋糕顶部涂抹速溶巧克力糖霜，并在涂抹前将 1/4 杯坚果拌入糖霜中。

[fɔːr; fər] [ə; eɪ] [ˈlɑːrdʒər] [keɪk] [laɪk] [ðə; ði] [wʌn] [ˈpɪktʃəd] , [ˈdʌb(ə)l] [ðə; ði] [ˈresəpi] , [bʌt; bət] [juːz] [tuːˈtuː] -  
**For a larger cake like the one pictured , double the recipe , but use 2 -**  
为了 一个 更大的 蛋糕 喜欢 这 一 如图所示 , 双倍的 这 食谱 , 但 使用 2 -  
[wʌn] / [tuːˈtuː] [kʌps] [keɪk] [ˈflaʊər] .  
**1 / 2 cups cake flour .**  
1 / 2 杯子 蛋糕 面粉 .

如果想做图中所示的大蛋糕，请将配方用量加倍，但要使用 2-1/2 杯蛋糕粉。

[ɪf] [ɔːl] - [ˈpɜːrpəs] [ˈflaʊər] [ɪz] [juːst] , [juːz] [tuːˈtuː] - [wʌn] / [fɔːr] [kʌps] , [eɪ diː ˈdiː] [mɪlk] [ænd; ənd] [vəˈnɪlə]  
**If all - purpose flour is used , use 2 - 1 / 4 cups , add milk and vanilla**  
如果全部 - 目的 面粉 是 用过的 , 使用 2 - 1 / 4 杯子 , 添加 牛奶 和 香草  
[ˈæftər] [ˈdraːpɪŋ] [ɪn] [sprɑɪ] ,  
**after dropping in Spry ,**  
后 下降 在 轻快 ,

如果使用普通面粉，则使用 2-1/4 杯，在加入 Spry 后再加入牛奶和香草精。

[ænd; ənd] [biːt] - [stroʊks] .  
**and beat 200 strokes .**  
和 打 - 笔画 .

击球超过200次。

[eɪ diː ˈdiː] [egz] [ænd; ənd] [biːt] - [stroʊks] .  
**Add eggs and beat 200 strokes .**  
添加 鸡蛋 和 打 - 笔画 .

加入鸡蛋，搅拌200下。

[ˈtʃeri] [driːm] CAKE10 .  
**CHERRY DREAM CAKE10 .**  
樱桃 梦 CAKE10 .

樱桃梦幻蛋糕10.

[ˈtʃeri] [dri:m] [keɪk]  
**Cherry Dream Cake**  
樱桃 梦 蛋糕

樱桃梦幻蛋糕

[haʊ] [jʊr; jər] [gests] - [aɪz] [wɪl] [ʃaɪn] !  
**How your guests' eyes will shine !**  
如何 你的 客人 - 眼睛 将要 闪耀 !

你的客人们一定会眼前一亮！

[hɪr] [ðem; ðəm][ɪk'skleɪm] — “ [ɪk'skwɪzɪt] ! ”  
**Hear them exclaim — “ Exquisite ! ”**  
听到 他们 惊叹 — “ 精美的 ! ”

听他们惊叹——“精美绝伦！”

“ [dɪˈvaɪn] !  
“ **Divine !**  
“ 神圣的 !

“神圣！”

“ [ænd; ʌnd] [ðɪs] [ˈpɑ:rti] [keɪk] [ɪz][soʊ] [ˈi:zi] [tu:; tə] [meɪk] [spraɪz] [nu:] [wei] .  
“ **And this party cake is so easy to make Spry's new way .**  
“ 和 这 派对 蛋糕 是 所以 简单的 到 制作 斯普里 新的 方式 .

“用 Spry 的新方法制作这款派对蛋糕非常简单。”

[draɪ] [ɪnˈɡri:diənts]  
**Dry Ingredients**  
干燥 原料

干料

[tu:ˈtu:] [kʌps] [ˈsɪftɪd] [keɪk] [ˈflaʊər] [ - ]  
**2 cups sifted cake flour [ 10 ]**  
2 杯子 筛过的 蛋糕 面粉 [ - ]

杯过筛蛋糕粉[10]

[wʌn] - [wʌn] / [fɔ:r] [kʌps] [ˈʃʊɡər]  
**1 - 1 / 4 cups sugar**  
1 - 1 / 4 杯子 糖

1又1/4杯糖

[tu:ˈtu:] - [wʌn] / [tu:ˈtu:] [ˈti:spu:n] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər] ( [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][ˈtɑ:r,treɪt] [ˈpaʊdər] , [ju:z][θri:]  
**2 - 1 / 2 teaspoons baking powder ( with a tartrate powder , use 3**  
[ˈti:spu:n] )  
**teaspoons )**  
茶匙 )

2.5茶匙泡打粉（如果使用酒石酸粉，则使用3茶匙）

[wʌn] [ˈti:spu:n] [sɔ:lt]  
**1 teaspoon salt**  
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn] / [tu:ˈtu:] [kʌp] [sprai]  
**1 / 2 cup Spry**  
1 / 2 杯子 轻快

1/2 杯 Spry

[ˈlɪkwɪd] [ɪnˈɡri:diənts]  
**Liquid Ingredients**  
液体 原料

液体成分

[θɹi:] / [fɔ:r][kʌp] [mɪlk]  
**3 / 4 cup milk**  
3 / 4 杯子 牛奶

3/4 杯牛奶

[wʌn] / [tu:'tu:] ['ti:spu:n] ['lemən]['ekstrækt; ɪk'strækt]  
**1 / 2 teaspoon lemon extract**  
1 / 2 茶匙 柠檬 提炼

1/2茶匙柠檬提取物

[wʌn] - [wʌn] / [tu:'tu:] ['ti:spu:n] ['ɑ:mənd]['ekstrækt; ɪk'strækt]  
**1 - 1 / 2 teaspoons almond extract**  
1 - 1 / 2 茶匙 杏仁 提炼

1.5茶匙杏仁提取物

[θɹi:] [eg] [waɪts] , [ʌn'bi:tn]  
**3 egg whites , unbeaten**  
3 蛋 白人 , 不败

3个未打发的蛋白

- [ˌmæɹə'ʃi:nou; ˌmæɹə'ski:nou] ['tʃeri:z] , [wel] [dreɪnd] [ænd; ənd][kʌt] ['veri] [faɪn] .  
**18 maraschino cherries , well drained and cut very fine .**  
- 樱桃酒 樱桃 , 出色地 排水 和 切 非常 美好的 .

18 颗马拉斯奇诺樱桃，沥干水分并切成细丝。

[sɪft] ['flaʊər] , ['ʃʊgər] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [ænd; ənd][sɔ:lt]['ɪntu:]['mɪksɪŋ] [boʊl] . . . .  
**SIFT flour , sugar , baking powder , and salt into mixing bowl . . . .**  
筛 面粉 , 糖 , 烘烤 粉末 , 和 盐 进入 混合 碗 . . . .

将面粉、糖、泡打粉和盐过筛到搅拌碗中.....

[drɔ:p] [ɪn][sprai] . . . . [eɪ di: 'di:] [mɪlk][ænd; ənd][ɪks'trækts][ænd; ənd] [bi:t] - [stroʊks] . . . .  
**DROP in Spry . . . . ADD milk and extracts and beat 200 strokes . . . .**  
降低 在 轻快 . . . . 添加 牛奶 和 提取物 和 打 - 笔画 . . . .

倒入 Spry.....加入牛奶和香精，搅拌 200 次.....

[skreɪp] [boʊl] [ænd; ənd] [spu:n] ['ɔ:f(ə)n] [waɪl] ['mɪksɪŋ] . . . . [eɪ di: 'di:] [eg] [waɪts] [ænd; ənd] [bi:t] -  
**SCRAPE bowl and spoon often while mixing . . . . ADD egg whites and beat 250**  
刮 碗 和 勺子 经常 尽管 混合 . . . . 添加 蛋 白人 和 打 -

[stroʊks] . . . .  
**strokes** . . . .  
笔画 . . . .

搅拌时要经常刮碗和勺子.....加入蛋白，打发250下.....

[eɪ di: 'di:] ['tʃeri:z] [ænd; ənd][blend] . . . .  
**ADD cherries and blend . . . .**  
添加 樱桃 和 混合 . . . .

加入樱桃并搅拌.....

[beɪk] [ɪn] [tu:] [di:p] [ert] - [ɪntʃ] [sprai] - ['koʊtɪd] ['leɪər][pænz][ɪn] ['mɑ:dərət] ['ʌv(ə)n] ( 350° [ef] . ) - - -  
**BAKE in two deep 8 - inch Spry - coated layer pans in moderate oven ( 350° F . ) 25 - 35**  
烤 在 二 深的 8 - 英寸 轻快 - 涂层 层 平底锅 在 缓和 烤箱 ( 350° F . ) - - -

['mɪnɪts] .  
**minutes** .  
分钟 .

在两个涂有 Spry 涂层的深 8 英寸分层烤盘中，以中等温度（350°F）烘烤 25-35 分钟。

[frɔ:st] [wɪð; wɪθ] ['tʃeri] [flʌf] ['frɔ:stɪŋ] .  
**FROST with Cherry Fluff Frosting .**  
霜 和 樱桃 起毛 糖霜 .

用樱桃棉花糖糖霜装饰。

[ɪˈlektɹɪk] [ˈmɪksər] [dəˈrekʃ(ə)nz]  
**Electric Mixer Directions**  
电的 混合器 方向

电动搅拌机使用说明

[ɔ:l] [ðə; ði] [keɪks] [ɪn] [ðɪs] [ˈfoʊldər][kæn; kən] [bi:; bi] [merd] [ɑ:n] [ðə; ði] [ɪˈlektɹɪk] [ˈmɪksər] .  
**All the cakes in this folder can be made on the electric mixer .**  
全部 这 蛋糕 在 这 文件夹 能 是 制成 在 这 电的 混合器 .  
这个文件夹里的所有蛋糕都可以用电动搅拌机制作。

[ɪn] [ˈdʒen(ə)rəl] , [ˈfɑ:lʊ] [ðə; ði] [hænd] - [ˈmɪksɪŋ] [dəˈrekʃ(ə)nz] ,  
**In general , follow the hand - mixing directions ,**  
在 一般的 , 跟随 这 手 - 混合 方向 ,  
一般来说, 按照手工搅拌的步骤操作即可。

[ˈædɪŋ] [ðə; ði] [ˈlɪkwɪd] [ɪnˈɡri:diənts] [ɪn] [tu:ˈtu:] [ˈsteɪdʒɪz] [ænd; ənd] [ˈbi:tɪŋ] [ɑ:n] [loʊ] [spi:d] [fɔ:r; fər] [tu:ˈtu:]  
**adding the liquid ingredients in 2 stages and beating on low speed for 2**  
添加 这 液体 原料 在 2 阶段 和 殴打 在 低的 速度 为了 2  
[ˈmɪnɪts] [ɪn] [i:tʃ] [steɪdʒ] .  
**minutes in each stage .**  
分钟 在 每个 阶段 .  
分两次加入液体配料, 每次低速搅拌 2 分钟。

[skreɪp] [boʊl] [ænd; ənd] [ˈbi:tər] [ˈæftər] [i:tʃ] [ˈmɪksɪŋ] [steɪdʒ] .  
**Scrape bowl and beater after each mixing stage .**  
刮 碗 和 击打者 后 每个 混合 阶段 .  
每次搅拌后都要刮干净搅拌碗和搅拌器。

[revəˈluʃ(ə)nəɪzɪz] [ˈkʊkɪŋ] — [nu:] [sprɑɪ] [kæn; kən] [ɡɪv] [ju:; jʊ] [ðə; ði] [moʊst] [əˈmeɪzɪŋ] [help] [wɪð; wɪθ]  
**REVOLUTIONIZES COOKING — New Spry can give you the most amazing help with**  
革命性的 烹饪 — 新的 轻快 能 给 你 这 最多 惊人的 帮助 和  
[jɔr; jər] [ˈkʊkɪŋ] . . . .  
**your cooking . . . .**  
你的 烹饪 . . . .  
彻底改变烹饪方式——全新 Spry 能为您的烹饪提供最神奇的帮助.....

[si:] [haʊ] [ɪts] [nu:] [blendəˈbɪlɪtɪ] [kʌts] [daʊn] [ˈmɪksɪŋ] [taɪm] , [meɪks] [ˈpɑ:səb(ə)l] [nu:] [ʃɔ:rt] - [kʌt]  
**See how its new blendability cuts down mixing time , makes possible new short - cut**  
看 如何 它是 新的 混合性 削减 向下 混合 时间 , 制作 可能的 新的 短的 - 切  
[ˈmeθədʒ] — [ˈbetər] [rɪˈzʌlts] !  
**methods — better results !**  
方法 — 更好的 结果 !  
看看它全新的混合性能如何缩短混合时间, 实现新的快捷方法——获得更好的效果!

[si:] [haʊ] [ˈi:zi] [aɪ ˈti:] [ɪz] [tu:; tə] [meɪk] [ˈfleɪki] , [ˈtendər] [ˈpeɪstri] [wɪð; wɪθ] [sprɑɪ]  
**See how easy it is to make flaky , tender pastry with Spry**  
看 如何 简单的 它 是 到 制作 片状的 , 投标 糕点 和 轻快  
看看用 Spry 制作酥脆嫩滑的糕点有多么容易。

. . . . [fraɪ] [ðə; ði] [ˈplez(ə)nt] [sprɑɪ] [wei] . . .  
. . . . **Fry the pleasant Spry way . . .**  
. . . . 炒 这 令人愉快的 轻快 方式 . . .  
.....以轻松愉悦的方式煎炸.....

[noʊ] [ʌnˈplez(ə)nt] [smoʊk] [ɔ:r] [smel] !  
**no unpleasant smoke or smell !**  
不 令人不快的 抽烟 或者 闻 !  
没有难闻的烟雾或气味!

[get] ['delɪkət] - ['teɪstɪŋ] , ['ɡoʊldən] - [braʊn] [fraɪd] [fuːdz] [soʊ][daɪ'dʒestəbl̩daɪ'dʒestəbl̩][ˈiːv(ə)n][ðə; ði]  
**Get delicate - tasting , golden - brown fried foods so digestible even the**  
得到 精美的 - 品尝 , 金的 - 棕色的 油煎 食物 所以 可消化 甚至 这  
[ˈtʃɪldrən] [kæn; kən] [iːt] [ðem; ðəm] .  
**children can eat them** .  
孩子们 能 吃 他们 .

口感细腻、色泽金黄的油炸食品，易于消化，连孩子都能吃。

[jes] , [juː; jʊ][kæn; kən][biː; bi][ə; eɪ] ['betər] [kʊk] [wɪð; wɪθ][sprɑɪ] !  
**Yes , you can be a better cook with Spry !**  
是的 , 你 能 是 一个 更好的 厨师 和 轻快 !

是的，有了Spry，你的厨艺会更好！

[sprɑɪ][ɪz] [pjʊr] , [ɔːl] - ['vedʒtəb(ə)l] ['ɔːrtneɪŋ] . . . [niːdz] [noʊ] [rɪˈfrɪdʒə'reɪʃn] . . . [kiːps] [freɪ]  
**Spry is pure , all - vegetable shortening . . . needs no refrigeration . . . keeps fresh**  
轻快 是 纯的 , 全部 - 蔬菜 缩短 . . . 需求 不 冷藏 . . . 保持 新鲜的  
[ænd; ənd] [swiːt] [ɑːn] ['pæntri] [ʃelf] .  
**and sweet on pantry shelf** .  
和 甜的 在 食品储藏室 架子 .

Spry 是纯天然植物起酥油.....无需冷藏.....在食品储藏室货架上可保持新鲜香甜。

[sprɑɪ][ɪz][grænd][fɔːr; fər] ['evri] ['ɔːrtneɪŋ] ['pɜːrpəs] — [ɪn] [keɪks] , [paɪz] , ['kʊkɪz] , ['brɛdz] — [ˈɔːlsəʊ]  
**Spry is grand for every shortening purpose — in cakes , pies , cookies , breads — also**  
轻快 是 盛大 为了 每一个 缩短 目的 — 在 蛋糕 , 馅饼 , 曲奇饼 , 面包 — 还  
[fɔːr; fər] ['meɪkɪŋ] [waɪt] [sɔːs] ,  
**for making white sauce** ,  
为了 制作 白色的 酱 ,

Spry 适用于各种起酥油用途——用于蛋糕、馅饼、饼干、面包——也适用于制作白酱。

[dɪˈzɜːrt] ['sɔːsɪz] , ['kʊkɪŋ] ['vedʒtəb(ə)lɪz] , [ˌet ˈsetərə; ɪt ˈsetərə] .  
**dessert sauces , cooking vegetables , etc** .  
甜点 酱汁 , 烹饪 蔬菜 , ETC .

甜点酱汁、烹饪蔬菜等。

[duː][ɔːl][jʊr; jər] ['kʊkɪŋ] [wɪð; wɪθ][sprɑɪ][ænd; ənd] [seɪv] [jʊr; jər] ['bʌtər] [fɔːr; fər] ['teɪbl̩] [juːz] .  
**Do all your cooking with Spry and save your butter for table use** .  
做 全部 你的 烹饪 和 轻快 和 节省 你的 黄油 为了 桌子 使用 .

用Spry黄油烹饪，把黄油留到餐桌上使用。

[ ˈfʊtnəʊts ]  
**FOOTNOTES**  
脚注

脚注

[ [wʌn] ] [keɪk] ['flaʊər][ɪz] [ˌrekə'mendɪd] [brɪˈkæz, brɪˈkɔːz][aɪ ˈtiː] [meɪks] [ðə; ði]['faɪnɪst] [keɪks] .  
[ **1** ] **Cake flour is recommended because it makes the finest cakes** .  
[ 1 ] 蛋糕 面粉 是 受到推崇的 因为 它 制作 这 最好的 蛋糕 .

[1]推荐使用蛋糕粉，因为它能做出最好的蛋糕。

[bʌt; bət] [ɪf] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər][ɪz] [juːst] , [rɪˈduːs] ['flaʊər][tuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] , [eɪ diː ˈdiː][ɔːl] [mɪlk]  
**But if all - purpose flour is used , reduce flour 2 tablespoons , add all milk**  
但 如果全部 - 目的 面粉 是 用过的 , 减少 面粉 2 汤匙 , 添加 全部 牛奶  
[ænd; ənd] [vəˈnɪlə] ,  
**and vanilla** ,  
和 香草 ,

但如果使用普通面粉，则减少2汤匙面粉，加入全部牛奶和香草精。

[ænd; ənd] [biːt] - [stroʊks] .  
**and beat 200 strokes** .  
和 打 - 笔画 .

击球超过200次。

[,eɪ diː ˈdiː] [egz] [ænd; ənd] [biːt] - [ˈstroʊks] .  
**Add eggs and beat 250 strokes** .  
添加 鸡蛋 和 打 - 笔画 .

加入鸡蛋，搅拌250下。

[ [tuːˈtuː] ] [keɪk] [ˈflaʊər][ɪz] [ˌrekəˈmendɪd] [bɪˈkeɪz, bɪˈkɔːz][aɪ ˈtiː] [meɪks] [ðə; ði][ˈfaɪnɪst] [keɪks] .  
[ **2** ] **Cake flour is recommended because it makes the finest cakes** .  
[ 2 ] 蛋糕 面粉 是 受到推崇的 因为 它 制作 这 最好的 蛋糕 .

[2]推荐使用蛋糕粉，因为它能做出最好的蛋糕。

[bʌt; bət] [ɪf] [ɔːl] - [ˈpɜːrpəs] [ˈflaʊər][ɪz] [juːst] , [rɪˈduːs] [ˈflaʊər][tuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] , [,eɪ diː ˈdiː] [kəmˈbaɪnd]  
**But if all - purpose flour is used , reduce flour 2 tablespoons , add combined**  
但 如果全部 - 目的 面粉 是 用过的 , 减少 面粉 2 汤匙 , 添加 合并  
[ˈɔrɪndʒ] [dʒuːs][ænd; ənd][ˈwɔːtər] ,  
**orange juice and water** ,  
橙子 汁 和 水 ,

但如果使用普通面粉，则减少2汤匙面粉，并加入橙汁和水的混合物。

[ænd; ənd] [biːt] - [ˈstroʊks] ; [ðen] [prəʊˈsiːd][æz; əz][dəˈrektɪd][ɪn][ˈresəpi] .  
**and beat 200 strokes ; then proceed as directed in recipe** .  
和 打 - 笔画 ; 然后 继续 作为 指导 在 食谱 .

打入200下；然后按照食谱指示进行操作。

[ [θɪː] ] [keɪk] [ˈflaʊər][ɪz] [ˌrekəˈmendɪd] [bɪˈkeɪz, bɪˈkɔːz][aɪ ˈtiː] [meɪks] [ðə; ði][ˈfaɪnɪst] [keɪks] .  
[ **3** ] **Cake flour is recommended because it makes the finest cakes** .  
[ 3 ] 蛋糕 面粉 是 受到推崇的 因为 它 制作 这 最好的 蛋糕 .

[3]推荐使用蛋糕粉，因为它能做出最好的蛋糕。

[bʌt; bət] [ɪf] [ɔːl] - [ˈpɜːrpəs] [ˈflaʊər][ɪz] [juːst] , [rɪˈduːs] [ˈflaʊər][wʌn] [ˈteɪbəlˌspuːn] [ænd; ənd] [ˈfɑːləʊ]  
**But if all - purpose flour is used , reduce flour 1 tablespoon and follow**  
但 如果全部 - 目的 面粉 是 用过的 , 减少 面粉 1 汤匙 和 跟随  
[dəˈrekʃ(ə)nz][ɪn][ˈresəpi] .  
**directions in recipe** .  
方向 在 食谱 .

但如果使用普通面粉，则减少 1 汤匙面粉，并按照食谱中的说明进行操作。

[ [fɔːr] ] [keɪk] [ˈflaʊər][ɪz] [ˌrekəˈmendɪd] [bɪˈkeɪz, bɪˈkɔːz][aɪ ˈtiː] [meɪks] [ðə; ði][ˈfaɪnɪst] [keɪks] .  
[ **4** ] **Cake flour is recommended because it makes the finest cakes** .  
[ 4 ] 蛋糕 面粉 是 受到推崇的 因为 它 制作 这 最好的 蛋糕 .

[4]推荐使用蛋糕粉，因为它能做出最好的蛋糕。

[bʌt; bət] [ɪf] [ɔːl] - [ˈpɜːrpəs] [ˈflaʊər][ɪz] [juːst] , [juːz][ˈoʊnli][tuːˈtuː] - [wʌn] / [tuːˈtuː] [kʌps] .  
**But if all - purpose flour is used , use only 2 - 1 / 2 cups** .  
但 如果全部 - 目的 面粉 是 用过的 , 使用 仅有的 2 - 1 / 2 杯子 .

但如果使用普通面粉，则只需使用 2-1/2 杯。

[,eɪ diː ˈdiː] [mɪlk] , [ˈfleɪvərɪŋz] , [ænd; ənd] [egz] [ɔːl][æt; ət][wʌn] [taɪm][ænd; ənd] [biːt] - [ˈstroʊks] .  
**Add milk , flavorings , and eggs all at one time and beat 260 strokes** .  
添加 牛奶 , 调味料 , 和 鸡蛋 全部 在 一 时间 和 打 - 笔画 .

一次性加入牛奶、调味料和鸡蛋，搅拌 260 次。

[,eɪ diː ˈdiː] [nʌts] [ænd; ənd] [biːt] - [ˈstroʊks] .  
**Add nuts and beat 50 strokes** .  
添加 坚果 和 打 - 笔画 .

加入坚果，打发 50 下。

[ [faɪv] ] [siː] [noʊt][fɔːr; fər][ˈɡlɔːriə] [ˈtʃɔːklət] [ˈleɪər] [keɪk] .  
[ **5** ] **See note for Gloria Chocolate Layer Cake** .  
[ 5 ] 看 笔记 为了 格洛丽亚 巧克力 层 蛋糕 .

[5]参见Gloria巧克力千层蛋糕的注释。

[ [sɪks] ] [keɪk] [ˈflaʊər][ɪz] [ˌrekəˈmendɪd] [brɪˈkæz, brɪˈkɔːz][aɪ ˈtiː] [meɪks] [ðə; ði][ˈfaɪnɪst] [keɪks] .  
[ 6 ] **Cake flour is recommended because it makes the finest cakes** .  
[ 6 ] 蛋糕 面粉 是 受到推崇的 因为 它 制作 这 最好的 蛋糕 .

[6]建议使用蛋糕粉，因为它能做出最好的蛋糕。

[bʌt; bət] [ɪf] [ɔːl] - [ˈpɜːrpəs] [ˈflaʊər][ɪz] [juːst] , [rɪˈduːs] [ˈflaʊər][tuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] , [eɪ diː ˈdiː][ɔːl] [mɪlk]  
**But if all - purpose flour is used , reduce flour 2 tablespoons , add all milk**  
但 如果全部 - 目的 面粉 是 用过的 , 减少 面粉 2 汤匙 , 添加 全部 牛奶  
[ænd; ənd] [ˈfleɪvərɪŋz] ,  
**and flavorings** ,  
和 调味料 ,

但如果使用普通面粉，则减少2汤匙面粉，加入所有牛奶和调味料。

[ænd; ənd] [biːt] - [stroʊks] .  
**and beat 200 strokes** .  
和 打 - 笔画 .

击球超过 200 次。

[eɪ diː ˈdiː] [eg] [ˈwaɪts] [ænd; ənd] [biːt] - [stroʊks] .  
**Add egg whites and beat 250 strokes** .  
添加 蛋 白人 和 打 - 笔画 .

加入蛋白，打发250下。

[ [ˈseɪvən] ] [siː] [noʊt][fɔːr; fər][ˈglɔːriə] [ˈtʃɔːklət] [ˈleɪər] [keɪk] .  
[ 7 ] **See note for Gloria Chocolate Layer Cake** .  
[ 7 ] 看 笔记 为了 格洛丽亚 巧克力 层 蛋糕 .

[7]参见 Gloria 巧克力千层蛋糕的注释。

[ [eɪt] ] [keɪk] [ˈflaʊər][ɪz] [ˌrekəˈmendɪd] [brɪˈkæz, brɪˈkɔːz][aɪ ˈtiː] [meɪks] [ðə; ði][ˈfaɪnɪst] [keɪks] .  
[ 8 ] **Cake flour is recommended because it makes the finest cakes** .  
[ 8 ] 蛋糕 面粉 是 受到推崇的 因为 它 制作 这 最好的 蛋糕 .

[8]建议使用蛋糕粉，因为它能做出最好的蛋糕。

[bʌt; bət] [ɪf] [ɔːl] - [ˈpɜːrpəs] [ˈflaʊər][ɪz] [juːst] , [rɪˈduːs] [ˈflaʊər][tuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] , [eɪ diː ˈdiː][ɔːl]  
**But if all - purpose flour is used , reduce flour 2 tablespoons , add all**  
但 如果全部 - 目的 面粉 是 用过的 , 减少 面粉 2 汤匙 , 添加 全部  
[ˈæpəlˌsɔːs] [æt; ət][wʌn][taɪm] ,  
**applesauce at one time** ,  
苹果酱 在 一 时间 ,

但如果使用普通面粉，则减少2汤匙面粉，并一次性加入所有苹果酱。

[ænd; ənd] [biːt] - [stroʊks] .  
**and beat 200 strokes** .  
和 打 - 笔画 .

击球超过 200 次。

[eɪ diː ˈdiː] [egz] [ænd; ənd] [biːt] - [stroʊks] .  
**Add eggs and beat 250 strokes** .  
添加 鸡蛋 和 打 - 笔画 .

加入鸡蛋，搅拌250下。

[eɪ diː ˈdiː] [fruːts] [ænd; ənd] [nʌts] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .  
**Add fruits and nuts and mix well** .  
添加 水果 和 坚果 和 混合 出色地 .

加入水果和坚果，搅拌均匀。

[ [naɪn] ] [keɪk] [ˈflaʊər][ɪz] [ˌrekəˈmendɪd] [brɪˈkæz, brɪˈkɔːz][aɪ ˈtiː] [meɪks] [ðə; ði][ˈfaɪnɪst] [keɪks] .  
[ 9 ] **Cake flour is recommended because it makes the finest cakes** .  
[ 9 ] 蛋糕 面粉 是 受到推崇的 因为 它 制作 这 最好的 蛋糕 .

[9]推荐使用蛋糕粉，因为它能做出最好的蛋糕。

[bʌt; bət] [ɪf] [ɔ:l] - [ˈpʊ:rpəs] [ˈflaʊər][ɪz] [ju:st] , [ˌeɪ di: ˈdi:] [mɪlk] [ænd; ənd] [vəˈnɪlə] [ˈæftər] [ˈdrɑ:prɪŋ] [ɪn][sprɑɪ] ,  
**But if all - purpose flour is used , add milk and vanilla after dropping in Spry ,**  
但 如果全部 - 目的 面粉 是 用过的 , 添加 牛奶 和 香草 后 下降 在 轻快 ,  
但如果使用普通面粉, 则在加入Spry后再加入牛奶和香草精。

[ænd; ənd] [bi:t] - [stroʊks] .  
**and beat 200 strokes .**  
和 打 - 笔画 .

击球超过200次。

[ˌeɪ di: ˈdi:] [eg] [ænd; ənd] [bi:t] - [stroʊks] .  
**Add egg and beat 100 strokes .**  
添加 蛋 和 打 - 笔画 .

加入鸡蛋, 搅拌100下。

[ - ] [keɪk] [ˈflaʊər][ɪz] [ˌrekəˈmendɪd] [brɪˈkəz, brɪˈkɔ:z][ˌaɪ ˈti:] [meɪks] [ðə; ði][ˈfaɪnɪst] [keɪks] .  
**[ 10 ] Cake flour is recommended because it makes the finest cakes .**  
[ - ] 蛋糕 面粉 是 受到推崇的 因为 它 制作 这 最好的 蛋糕 .

[10]建议使用蛋糕粉, 因为它能做出最好的蛋糕。

[bʌt; bət] [ɪf] [ɔ:l] - [ˈpʊ:rpəs] [ˈflaʊər][ɪz] [ju:st] , [rɪˈdu:s] [ˈflaʊər][ˌtu:ˈtu:] [ˈteɪbəlˌspu:nz] , [ænd; ənd] [ˈfɑ:ləʊ]  
**But if all - purpose flour is used , reduce flour 2 tablespoons , and follow**  
但 如果全部 - 目的 面粉 是 用过的 , 减少 面粉 2 汤匙 , 和 跟随  
[dəˈrek](ə)nz][ɪn][ˈresəpi] .  
**directions in recipe .**  
方向 在 食谱 .

但如果使用普通面粉, 则减少 2 汤匙面粉, 并按照食谱中的说明进行操作。

[ - ] [noʊts]  
**Transcriber's Notes**  
转录员的 笔记

转录者注释

“ [sprɑɪz] ” [ɪz][ə; eɪ][ˈmoʊstli] - [dɪˈfʌŋkt] [brænd][ˌʌv; əv][ˈvedʒtəb(ə)l] [ˈɔ:rtnɪŋ] [ðæt] [kəmˈpi:tɪd] [wɪð; wɪθ]  
“ **Spry's is a mostly - defunct brand of vegetable shortening that competed with**  
” 斯普里 ” 是 一个 大多 - 已倒闭 品牌 的 蔬菜 缩短 那 竞争 和  
[ðə; ði] [naʊ] - [ˈbetər] - [noʊn] [ˈkrɪskəj] .  
**the now - better - known Crisco .**  
这 现在 - 更好的 - 已知 克里斯科 .

“Spry's”是一个基本已经停产的植物起酥油品牌, 它曾与现在更知名的Crisco竞争。

[ˈsaɪləntli] [kəˈrektɪd] [ə; eɪ] [fju:] [ˈtaɪpəʊs] .  
**Silently corrected a few typos .**  
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .

默默地改正了几处拼写错误。

[rɪˈteɪnd] [ˌpʌblɪˈkeɪ](ə)n][ˌɪnfərˈmeɪ](ə)n][frʌm; frəm][ðə; ði] [ˈprɪntɪd] [rɪˈdɪŋ] : [ðɪs] [ˈi:bʊk] [ɪz][ˈpʌblɪk] -  
**Retained publication information from the printed edition : this eBook is public -**  
保留 发布 信息 从 这 打印 版 : 这 电子书 是 民众 -  
[doʊˈmeɪn][ɪn][ðə; ði] [ˈkʌntri] [ˌʌv; əv][ˌpʌblɪˈkeɪ](ə)n] .  
**domain in the country of publication .**  
领域 在 这 国家 的 发布 .

保留了印刷版中的出版信息: 本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn][ðə; ði][tekst][ˈvɜ:rʒ(ə)nz][ˈoʊnli] , [tekst][ɪn][rɪˈtæɪks][ɪz] [ diˈlɪmɪtɪd ] [baɪ] \_ [ˌʌndəˈsko:z] \_ .  
**In the text versions only , text in italics is delimited by underscores .**  
在 这 文本 版本 仅有的 , 文本 在 斜体 是 分隔符 经过 \_ 下划线 \_ .

仅在文本版本中, 斜体文本用下划线分隔。

[trænˈskraɪbd] [ðə; ði][tekst][ɪn][sʌm; səm] [ ,ɪləˈstreɪfəns ] .  
**Transcribed the text in some illustrations .**  
转录 这 文本 在 一些 插图 .

转录了部分插图中的文字。

[mu:vd] [keɪk] [ 'fəʊtəgræfs ] [ɑ:n][ˈpeɪdʒɪz][θri:] - [fɔ:r][tu:; tə][ðə; ði][ˈresəpɪz] ; [ænd; ənd] [lɪŋkt] [ðə; ði]  
**Moved cake photographs on pages 3 - 4 to the recipes ; and linked the**  
已搬 蛋糕 照片 在 页面 3 - 4 到 这 食谱 ; 和 链接 这  
['kæpfənz] [tu:; tə][ðə; ði][ˈresəpɪz] .  
**captions to the recipes .**  
图片说明 到 这 食谱 .

将第 3-4 页的蛋糕照片移至食谱部分；并将照片说明与食谱链接起来。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷

开口如有神

